

Hella - Belgian Coffee Dark Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **28**
- SRM **25.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **60.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (64.2%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1.5 kg (24.1%)	100 %	30
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	0.28 kg (4.5%)	73 %	256
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (3.2%)	74 %	296
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.6%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (2.4%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	First Gold	20 g	20 min	7.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier Kandyzowany płynny	300 g	Gotowanie	15 min