

Kawa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **27.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (81.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy jasny Bruntal | 0.5 kg (10.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Carafa III | 0.3 kg (6.1%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula | 20 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 10 min | 3.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Kawa zmielona | 100 g | Gotowanie | 1 min |