

Kawowe ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **13.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.1 kg (39.3%)	82 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.9 kg (32.1%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.3 kg (10.7%)	74 %	296
Ziarno	Płatki żytnie	0.3 kg (10.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	45 min	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	7.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa ziarnista	100 g	Fermentacja cicha	3 dni