

Popołudniowa kawka

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **36.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.4%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (4.4%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (8.8%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (52.6%)	79 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (10.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

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 parzona na zimno	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	-----------------------	-------	-------------------	-------