

projekt - Coffe British Brown Ale #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **16.7**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	2.5 kg (54.3%)	79 %	8
Ziarno	golden ale Viking Malt	0.5 kg (10.9%)	80 %	14
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	0.5 kg (10.9%)	78 %	22
Ziarno	cookie (bursztynowy) Viking Malt	0.5 kg (10.9%)	72 %	60
Ziarno	caramel aromatic - Viking Malt	0.3 kg (6.5%)	75 %	180
Ziarno	karmelowy 150 - Viking Malt	0.2 kg (4.3%)	75 %	150
Ziarno	karmelowy 600 - Viking Malt	0.1 kg (2.2%)	65 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulacj	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	EKG	10 g	20 min	5.27 %
Gotowanie	EKG	20 g	5 min	5.27 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	1000 g	Butelkowanie	---