

## Session Coffee & Coconut milk brown ale

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **31**
- SRM **26.8**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **10 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **79.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3 kg (34.3%)	80.5 %	3
Ziarno	Golden ale viking malt	2 kg (22.9%)	80 %	12
Ziarno	red active	1 kg (11.4%)	78 %	35
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (11.4%)	60 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.7%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (5.7%)	70 %	163
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (5.7%)	72 %	188
Na koniec zacierania				
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (2.9%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	12.5 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mleczko kokosowe 5-7%	400 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kawa	100 g	Gotowanie	10 min
Tanzania&Brazylia (Bellarom) - Całe ziarna				
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Wanilia	1 g	Gotowanie	5 min
Madagaskar				
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Kreda	2 g	Gotowanie	60 min