

## Smooth West Coast smoked coffe IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystudź używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5 kg (84.7%)	78 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (8.5%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	east Kent goldings	25 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	15 min	8 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Płynne	1000 ml	domowe

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa	20 g	Fermentacja cicha	---