

Two Coffees please

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (68.2%)	75 %	4
Ziarno	Chit Malt	1 kg (22.7%)	75 %	2
Ziarno	Zakwaszający	0.4 kg (9.1%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	amora preta	10 g	80 min	7.2 %
Gotowanie	amora preta	10 g	45 min	7.2 %
Gotowanie	amora preta	30 g	25 min	7.2 %
Gotowanie	amora preta	35 g	5 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	amora preta	15 g	0 min	7.2 %
Whirlpool	amora preta	20 g	0 min	7.2 %
Na zimno	amora preta	20 g	10 dni	7.2 %
Na zimno	amora preta	10 g	7 dni	7.2 %
Na zimno	amora preta	10 g	5 dni	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	-------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa	50 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	kawa	200 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Kawa grubo zmielona do gotowania, wcześniej prażona i odsączona na ręczniku papierowym.

Fermentacja: 1-5 dzień 17 stopni, 6-8 dzień 18 stopni, 9-11 dzień 21 stopni
21 lut 2023, 20:30