

## #13 Coffee milk stout

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **23**
- SRM **35.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 4 kg (48.5%)   | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Golden Ale                  | 3 kg (36.4%)   | 80 %       | 9    |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC       | 0.5 kg (6.1%)  | 75 %       | 30   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (3.6%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Chateau Caffé               | 0.3 kg (3.6%)  | 65 %       | 500  |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.15 kg (1.8%) | 55 %       | 985  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 25 g  | 60 min | 11.8 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |                         |       |                   |        |
|-----------------|-------------------------|-------|-------------------|--------|
| Inne            | laktoza                 | 500 g | Gotowanie         | 10 min |
| Dodatek smakowy | kawa Lavico<br>"Meksyk" | 225 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |