

#42 Coffee Milk Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **43**
- SRM **33.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 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 **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.7%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (9.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (11.4%)	68 %	400
Ziarno	Żyto prażone	0.3 kg (6.8%)	68 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Willamette	30 g	30 min	5 %
Gotowanie	Willamette	40 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa, zaparzona	1500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min