

#6 Coffe milk stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **69.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (51%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.2%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (10.2%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (8.2%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.1%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (5.1%)	70 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa Kolumbia Excelso (zmielona)	150 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Kawa została dodana po wyłączeniu palników na 10 minut w woreczku muślinowym i wyciągnięta przed chłodzeniem.
4 wrz 2016, 12:59