

American Coffe Milk Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **44**
- SRM **34**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (76.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (6.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.4 kg (6.2%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.1%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.1%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.4 %
Whirlpool	Citra	60 g	30 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa wywar	700 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min