

COFFE MILK STOUT

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **29**
- SRM **34.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (42.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 1.4 kg (19.7%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (3.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.4 kg (5.6%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | CastleMalting Coffe Light | 0.1 kg (1.4%) | 74 % | 250 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.1 kg (1.4%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Weyermann jęczmień palony | 0.25 kg (3.5%) | 70 % | 1300 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.25 kg (3.5%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | CastleMalting Biscuit | 0.25 kg (3.5%) | 79 % | 50 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (7%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | CastleMalting Special B Malt | 0.1 kg (1.4%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Płatki Jęczmienne | 0.5 kg (7%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|-------|-------|------|------------|
|----------|-------|-------|------|------------|

| | | | | |
|-----------|-------|------|--------|------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
|-----------|-------|------|--------|------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |