

Coffe Milk Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **30.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **6.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.6 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.15 kg (74.4%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (12.9%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (8.1%)	55 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.07 kg (4.5%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	150 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kawa	20 g	Gotowanie	0 min