

Coffe Milk Stout

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **41**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (60.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (9.1%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	0.76 kg (7.6%)	85 %	8
Ziarno	Caramunich® typ I	0.76 kg (7.6%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.76 kg (7.6%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.46 kg (4.6%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	espresso	120 g	Gotowanie	1 min