

Coffe milk stout v2

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **20**
- SRM **31.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (54.9%)	75 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22%)	75 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.4%)	85 %	3
Ziarno	Castle coffe light	1 kg (11%)	70 %	250
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.2%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (5.5%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	50 min	15 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa grubo mielona	100 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	5 min