

Coffee Milk Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **21**
- SRM **33.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (27%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (13.5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (13.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (6.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.4%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.4%)	73 %	1001
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (13.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	100 g	Fermentacja cicha	7 dni