

## Coffee Milk Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **34.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.5 kg (84.3%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Fawcett - Crystal         | 0.4 kg (9.6%)  | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III    | 0.25 kg (6%)   | 55 %       | 1300 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Marynka | 25 g  | 5 min  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | kawa           | 100 g | Gotowanie | 1 min  |
| Dodatek smakowy | laktoza        | 350 g | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie      | mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 10 min |