

Cold brew coffe milk stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **35**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.8%)	70 %	812
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (5.6%)	60 %	788
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (69.4%)	80 %	8
Ziarno	Simpsons - Coffee Maltui	0.5 kg (6.9%)	74 %	296
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.9%)	61 %	5
Ziarno	Cookie	0.5 kg (6.9%)	70 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	15 min	15.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
------	---------	-------	-----------	--------