

Keszczu Coffee Milk Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **36**
- SRM **32.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (22.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.25 kg (7.1%)	70 %	1024
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (14.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (4.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (4.3%)	68 %	601
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (8.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	22.44 ml	Fermentum Mobile