

# Milk Coffee Oak Flakes Forreign Extra Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **26.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt   | 5 kg (80.6%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Caraaroma             | 0.3 kg (4.8%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony       | 0.2 kg (3.2%) | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I  | 0.2 kg (3.2%) | 70 %       | 690 |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany | 0.5 kg (8.1%) | 75 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle     | 30 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Hallertau | 30 g  | 20 min | 4.5 %      |

## Drożdże

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

## Dodatki

| Typ             | Nazwa     | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-----------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Oak Chips | 50 g  | Fermentacja cicha | ---    |
| Dodatek smakowy | Laktoza   | 250 g | Gotowanie         | 15 min |
| Dodatek smakowy | Kawa      | 150 g | Gotowanie         | 1 min  |

## Notatki

- - Płatki skleikować w 2l wody.
- - Zmieszać je z 14l wody i podgrzać do 66C. Wsypać wszystkie słody
- - Temperaturę ustalić na 64C. Przerwa 45 minut. Podgrzać do 72C, przerwa 30 minut. Wygrzanie zacieru do 76C.
- - Płatki debowe dodać na cichą fermaentację
- Wymoczyć w mocny alkoholu

26 lis 2017, 15:25