

Stout Milk Coffe na dwa fermentory

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **33.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.64 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.56 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.42 kg (5.3%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.31 kg (4%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	1.04 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.3%)	68 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.73 kg (9.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	41.6 g	50 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12.48 g	Safale

Dodatki

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

Przyprawa	kawa	104 g	Fermentacja cicha	6 dni
Przyprawa	wanilia	5.2 g	Fermentacja cicha	6 dni