

## #03 Coffee milk stout

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **43**
- SRM **67**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (2.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.9%)	68 %	601
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (2.9%)	79 %	130
Ziarno	Barwiący	0.25 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.75 kg (8.6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (11.4%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	11.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Płynne	600 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gpis piwowarski	25 g	Zacieranie	0 min
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	50 min
Dodatek smakowy	kawa (1000ml)	100 g	Gotowanie	50 min
Dodatek smakowy	kawa	300 g	Fermentacja cicha	7 dni