

#13 Coffee milk stout

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **23**
- SRM **35.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (48.5%)	79 %	6
Ziarno	Golden Ale	3 kg (36.4%)	80 %	9
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.6%)	68 %	1200
Ziarno	Chateau Caffee	0.3 kg (3.6%)	65 %	500
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	11.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

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

Inne	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kawa Lavico "Meksyk"	225 g	Fermentacja cicha	7 dni