

## #14 Coffee milk stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **47.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (48.2%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.4%)	68 %	601
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.1 kg (2.4%)	79 %	130
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (24.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (12%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	11.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Lager	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	1000 g	Gotowanie	50 min
Dodatek smakowy	kawa (1000ml)	1000 g	Gotowanie	50 min