

#26 Coffee milk stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **46**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (63.5%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (4.8%)	70 %	690
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.8%)	73 %	1001
Ziarno	Caramunich II	0.2 kg (3.2%)	75 %	110
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (3.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	10.9 %

Brzeczka przednia	Marynka	15 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	1200 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	kawa arabica	80 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	ksylolit	250 g	Gotowanie	5 min