

## AS Coffee Milk Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **19**
- SRM **19.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.23 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (49.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Golden Ale malt 8 EBC	1.5 kg (37%)	80 %	8
Ziarno	Viking Caramel malt 30 EBC	0.25 kg (6.2%)	75 %	30
Ziarno	Viking Light Chocolate Malt	0.15 kg (3.7%)	30 %	350
Ziarno	Viking Dark Chocolate Malt	0.15 kg (3.7%)	5 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	40 min	4.5 %
Whirlpool	Fuggles	5 g	5 min	4.5 %
Brzezka przednia	Fuggles	5 g	30 min	4.5 %
Na zimno	Fuggles	25 g	5 dni	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	3 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa Yellow Bourbon	125 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	350 g	Gotowanie	10 min