

## BAT Cow - COFFE MILK STOUT

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **26**
- SRM **31.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.7 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **30.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (54%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy 800-1200 EBC Weyermann	0.3 kg (2.7%)	70 %	950
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (2.7%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (2.7%)	70 %	1034
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (6.3%)	80 %	16
Ziarno	Special W	0.32 kg (2.9%)	80 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9%)	85 %	3
Cukier	Laktoza	1.2 kg (10.8%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	120 g	40 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.7 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Wanilia	12 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Kawa	200 g	Fermentacja cicha	0 dni