

## BERBER Coffee Milk Stout 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **6**
- SRM **19.4**
- 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 **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.4 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 (46%)     | 85 %       | 5    |
| Ziarno          | Viking Golden Ale malt 8 EBC      | 1.5 kg (34.5%) | 85 %       | 8    |
| Ziarno          | Viking Caramel malt 30 EBC        | 0.25 kg (5.7%) | 75 %       | 30   |
| Ziarno          | Viking Light Chocolate Malt       | 0.15 kg (3.4%) | 10 %       | 350  |
| Ziarno          | Viking Dark Chocolate Malt        | 0.15 kg (3.4%) | 5 %        | 1100 |
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy Bruntal Pale Ale | 0.3 kg (6.9%)  | 90 %       | 5    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 5 g   | 60 min | 4.5 %      |
| 2016      |         |       |        |            |
| Gotowanie | Fuggles | 5 g   | 40 min | 4.5 %      |
| 2016      |         |       |        |            |
| Gotowanie | Fuggles | 3 g   | 10 min | 4.5 %      |

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Suche        | 11 g         | Fermentis           |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>        | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b>   | <b>Czas</b> |
|-----------------|---------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Kawa Yellow Bourbon | 100 g        | Fermentacja cicha | 6 dni       |
| Dodatek smakowy | Laktoza             | 345 g        | Gotowanie         | 10 min      |