

## 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

<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