

## Cietrzew (Imperial Coffee Milk Stout)

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **33**
- SRM **37.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **76.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (46.9%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (31.3%)	80 %	20
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.1%)	78 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.1%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3.1%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (3.1%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.1 kg (1.6%)	70 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	20 min	11 %

Gotowanie	lunga	10 g	10 min	11 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	100 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Za słodkie. Za dużo laktozy. Kawę lepiej dodać na zimno w ziarnach lub zaparzyć i dodać sam płyn bo wychodzi mętne, choć smaczne i wyraźnie kawowe.  
24 kwi 2019, 12:00