

Coffe and Vanilla milk stout

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **30**
- SRM **47.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (39.7%)	80 %	7
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (15.9%)	78 %	8
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.9%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.9%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (7.9%)	71 %	600
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.5 kg (7.9%)	55 %	1200
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.3 kg (4.8%)	80 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	22 g	60 min	15.5 %

Drożdże

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

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa-espresso	600 g	Butelkowanie	5 min

Notatki

- vanilia macerowana w whiskey i amaretto na cicha
27 wrz 2019, 16:52