

# COFFE MILK STOUT

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **29**
- SRM **34.8**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1.4 kg (19.7%)	78 %	18
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.5%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (5.6%)	71 %	600
Ziarno	CastleMalting Coffe Light	0.1 kg (1.4%)	74 %	250
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.4%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann jęczmień palony	0.25 kg (3.5%)	70 %	1300
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (3.5%)	75 %	45
Ziarno	CastleMalting Biscuit	0.25 kg (3.5%)	79 %	50
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7%)	76.1 %	0
Ziarno	CastleMalting Special B Malt	0.1 kg (1.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki Jęczmienne	0.5 kg (7%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
-----------	-------	------	--------	------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis