

Coffe milk stout

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **16**
- SRM **27.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **78.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (45.9%)	75 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (27.5%)	75 %	22
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (9.2%)	70 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (1.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (9.2%)	80 %	4
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.3%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (1.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (2.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	50 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cacao nibs	100 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	Kawa	50 g	Gotowanie	2 min
Przyprawa	Kawa	100 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Fermentacja cicha	2 dni