

## coffe milk stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **31**
- SRM **40.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

### Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68.5C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.16 kg (55.8%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (20.7%)	79 %	22
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (5.2%)	60 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (5.2%)	71 %	800
Ziarno	Carafa III	0.08 kg (2.1%)	70 %	1300
Cukier	laktoza	0.43 kg (11.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	13 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	5 g	30 min	11.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs