

## 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   |