

# Coffe Milk Stout

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **22**
- SRM **54.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.2 kg (3.9%)	100 %	1000
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (19.6%)	100 %	20
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.4 kg (7.8%)	100 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	100 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (39.2%)	100 %	5
Ziarno	jęczmień prażony	0.5 kg (9.8%)	100 %	900
Ziarno	Chateau cafe	0.5 kg (9.8%)	100 %	900

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	45 min	9 %
Gotowanie	Challenger	10 g	25 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wanilia	1 g	Gotowanie	15 min