

Coffe Milk Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **41.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.3 kg (59%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.34 kg (6.1%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa Special I	0.18 kg (3.2%)	65 %	1000
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (4.5%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Brown	0.63 kg (11.3%)	72 %	200
Ziarno	Castel Malting - Cara Crystal	0.19 kg (3.4%)	78 %	158
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (10.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.8%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	26 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	7 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	25 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki Owsiane Błyskawiczne	0.4 g	Zacieranie	75 min
Dodatek smakowy	Kawa	100 g	Gotowanie	1 min