

Coffe Milk Stout BIAB

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **18**
- SRM **30.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.45 kg (62.2%)	80 %	5
Ziarno	Malteurop Vienna Malt	1.1 kg (15.4%)	78 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1.1 kg (15.4%)	68 %	601
Dodatek	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	55 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Thames Valley Ale	Ale	Płynne	11 ml	Wyeast Labs