# 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 brzeczki **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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzeczki

## 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 % |

## Drożdze

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.