

Coffe Milk Stout Punkt G

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **28**
- SRM **34.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **128.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **86.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **115.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **86.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **70.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **128.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	17 kg (59%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.5 kg (15.6%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	3 kg (10.4%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (4.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	1.5 kg (5.2%)	68 %	1202
w 50 minucie zacierania				
Ziarno	Jęczmień palony	1.5 kg (5.2%)	55 %	985
w 50 minucie zacierania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	120 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	20 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki owsiane	2000 g	Zacieranie	60 min

Dodatek smakowy	Laktoza	2500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kawa	500 g	Fermentacja cicha	1 dni