

## coffe milk stout

- Gęstość **16.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg (71.4%)	80 %	4
Dodatek	płatki jęczmienne	0.5 kg (8.9%)	80 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.9%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.8%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.9%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	5 min	5.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	kawa	150 g	Butelkowanie	---

Ziolo	yerba	50 g	Butelkowanie	---
Klarowanie	mech irlacki	5 g	Gotowanie	5 min