

Coffee Milk Stout #1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **35.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (70.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (7%)	79 %	22
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (5.3%)	75.5 %	480
Ziarno	Carafa III	0.6 kg (10.5%)	70 %	1034
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.8%)	78 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (5.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1450 Denny's Favorite	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	200 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- Lacto 0,9 BLG
6 lut 2022, 19:50