

Coffee Milk Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **42.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale MARIS OTTER	4 kg (72.7%)	80.3 %	6
Ziarno	Caraaroma Weyermann	0.5 kg (9.1%)	74 %	400
Ziarno	Carafa Special III Weyermann	0.5 kg (9.1%)	65 %	1400
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (9.1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	30 g	35 min	9 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Laktoza	800 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kawa	100 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	2 laski wanilii	100 g	Fermentacja cicha	7 dni