

Coffee Milk Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **22**
- SRM **29.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg (50.3%)	--- %	7
Ziarno	Monachijski typ II	1.5 kg (18.9%)	--- %	25
Ziarno	Karmelowy Jasny	0.5 kg (6.3%)	--- %	30
Ziarno	Czekoladowy	1 kg (12.6%)	--- %	400
Ziarno	Palony	0.15 kg (1.9%)	--- %	1350
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5%)	--- %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5%)	--- %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	35 min	15.3 %
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	20 min	15.3 %
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	10 min	15.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa mielona	100 g	Gotowanie	4 min
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- Podczas zacierania, słód czekoladowy dodany na drugą przerwę 72st na 5 minut, słód palony dodany na trzecią przerwę 72st na 10min
7 gru 2017, 21:54