

# COFFEE MILK STOUT

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **40.4**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (62.1%)	85 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.75 kg (14.6%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - chocolate malt	0.55 kg (10.7%)	50 %	900
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.35 kg (6.8%)	70 %	1150
Ziarno	weyermann - abbey malt	0.3 kg (5.8%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	50 min	13.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa mielona	55 g	Zacieranie	75 min
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Fermentacja cicha	7 dni