

# Coffee Milk Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **19**
- SRM **37.5**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.1 kg (61.8%)	80 %	8
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (14.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny czekoladowy	0.1 kg (2.9%)	--- %	---
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (5.9%)	60 %	788
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (2.9%)	70 %	690
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.9%)	55 %	985
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (5.9%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Perle	10 g	5 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Danstar Windsor British Style	Ale	Suche	6 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	300 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Kawa Yellow Bourbon	50 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe średnio opiekane	25 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- zdecydowanie za dużo słodów palonych bo weszło w kwaskowosc  
cierpliwosc bo piwo przegazowane - drożdże super wolno fermentuja, mogą być świetne do Vermontów jako suchary, mocne estry przy temp 23.  
*16 sty 2019, 21:30*