

## Coffee Milk Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **32**
- SRM **52.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pale Ale	2 kg (50%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (7.5%)	68 %	900
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (6.3%)	80 %	39
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (6.3%)	75.5 %	480
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (6.3%)	55 %	1100
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (10%)	75 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (6.3%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
danstar nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kawa muffinka	100 g	Fermentacja cicha	7 dni