

Coffee Milk Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **28.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.7 kg (83.1%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.35 kg (7.9%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Słód Karmelowy ciemny 600EBC | 0.4 kg (9%) | 68 % | 600 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northdown | 25 g | 60 min | 8.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 500 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | kawa | 250 g | Gotowanie | 10 min |