

Coffee milk stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **43.6**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Finlandia Premium Lager	1.5 kg (32.6%)	80 %	---
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (21.7%)	83 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10.9%)	80 %	2
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (3.3%)	73 %	1200
Ziarno	Extra black	0.15 kg (3.3%)	65 %	1400
Ziarno	Słód Dark Crystal	0.3 kg (6.5%)	71 %	300
Ziarno	Carawheat (GR)	1 kg (21.7%)	68 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	15 min