

Coffee Milk Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **34.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (3%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (3%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (4%)	70 %	1034
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (5%)	80 %	45
Ziarno	Special W	0.25 kg (5%)	80 %	300
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Wanilia	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Kawa	500 g	Fermentacja cicha	7 dni