

Coffee Milk Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **37**
- SRM **38.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.6 kg (59%)	78 %	6
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.6 kg (9.8%)	74 %	296
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (8.2%)	73 %	887
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (6.6%)	73 %	80
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	40 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	40 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa arabica 100%	227 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Protafloc tablets	1 g	Gotowanie	15 min