

Coffee Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **23**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (62.6%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.3 kg (5.2%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.5%)	71 %	600
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.15 kg (2.6%)	70 %	128
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	35 g	45 min	8.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %

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	100 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- Start fermentacji 22°C 15/11/2017

W planie dodać kawę w formie coldbrew, 100 g kawy zalane 400 ml wody na 12h
16 paź 2017, 00:15