

Coffee&milk

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **38.8**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (59.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (5.1%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (5.1%)	70 %	690
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (16.9%)	76.1 %	0