

CoffeMilkStout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **23**
- SRM **42.9**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (8.3%)	73 %	887
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.2%)	68 %	601
Ziarno	Extra black	0.25 kg (4.2%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	kawa mielona	20 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	kawa mielona - cold brew	20 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Laktoza 500-700g
kawa do gotowania 15-25g
kawa na cichą 15-25g (3-4 dni)
tydzień burzliwej, tydzień cichej
na 20l piwa w temp 20 st. C ok. 74g glukozy
10 paź 2017, 16:02