

Cold brew coffe milk stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **35**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (1.4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Carafa II | 0.2 kg (2.8%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.4 kg (5.6%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Castle Pale Ale | 5 kg (69.4%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Simpsons - Coffee Maltui | 0.5 kg (6.9%) | 74 % | 296 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (6.9%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Cookie | 0.5 kg (6.9%) | 70 % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 15 min | 15.5 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------|---------|-------|-----------|--------|
| Inne | Laktoza | 500 g | Gotowanie | 15 min |
|------|---------|-------|-----------|--------|