

# Keszczu Coffee Milk Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **36.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (28.2%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (22.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (7%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (9.9%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (14.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (4.2%)	68 %	601
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.35 kg (9.9%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	22.44 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wiśnie	448.83 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Porzeczki	448.83 g	Fermentacja cicha	14 dni