

[M] Coffee Milk Stout 21.09.21

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **13**
- SRM **79.3**

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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	3.4 kg (91.9%)	90 %	621
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (8.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	200 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kawa	500 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- jęczmień palony w trakcie gotowania
laktoza 200 g na ostatnie 15 min gotowania
kawa 0.5 l + 200 ml podczas rozlewu
płatki owsiane górskie skleikowane po gotowaniu
15 paź 2021, 12:25