

# Milk Coffe Stout

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **22**
- SRM **36.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (80.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (4%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (2%)	70 %	690
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Taiheke	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Taiheke	15 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	-------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa Specjalty - etiopia (drip 4l)	250 g	Butelkowanie	10 min
Do 20 litrów przefermentowanego piwa dolane zostały 4 litry kawy. Była ona przygotowana w sposób właściwy dla danego stylu kawy speciality - tj. drip. Użyto kawy z Etiopii przygotowanej przez gdańską palarnię Kawana.				
Dodatek smakowy	Laktoza	1200 g	Butelkowanie	21 min
Do kawy dosypano 1200g laktozy, a całość wiano do piwa.				
Przyprawa	Lasaka Wanilii	2 g	Butelkowanie	0 min
Do refermentacji użyto syropu z glukozy oraz 2 lasek wanilii. Syrop był podgrzewany w temperaturze 70 stopni przez 2 godziny.				