

# Milk Coffee Oak Flakes Forreign Extra Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **26.4**
- Styl **Foreign Extra 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 **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (80.6%)	82 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.2%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień niestodowany	0.5 kg (8.1%)	75 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	20 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	Oak Chips	50 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kawa	150 g	Gotowanie	1 min

## Notatki

- - Płatki skleikować w 2l wody.
- - Zmieszać je z 14l wody i podgrzać do 66C. Wsypać wszystkie słydy
- - Temperaturę ustalić na na 64C. Przerwa 45 minut. Podgrzać do 72C, przerwa 30 minut. Wygrzanie zacieru do 76C.
- - Płatki debowe dodać na cichą fermaentację
- Wymoczyć w mocny alkoholu

26 lis 2017, 15:25