

# Milk Coffee Pastry Stout

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **27**
- SRM **39.4**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.34 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2.5 kg (49%)	80 %	5.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.45 kg (8.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.9%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (3.9%)	70 %	837
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.9%)	77 %	50
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4.9%)	71 %	600
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.8%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony Weyermann	0.25 kg (4.9%)	55 %	1150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Marynka	22 g	60 min	10 %
-----------	---------	------	--------	------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Inne	Laktoza	250 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- 10.04.2020  
Skończone około 1:30  
Fermentacja ruszyła po ok. 10:00 11:00 w sobotę

Słody ciemne dodane od samego początku.  
7g kredy do zacierania.  
Wysładzanie do 2 BLG.

Wysładzanie: 6+5+5  
12,5 BRIX  
12 BLG

Gotowanie: 23L

Odparowało ok 4L  
17 BRIX  
16,35 BLG z laktozą

Odzyskano 0.5L z osadów po gotowaniu  
Na fermentację zostało 19L brzezki

19.04.2020 8 dzień fermentacji  
9 BLG. W smaku jak i w aromacie nuty kawowe. Wyczuwalne nuty palone. Jak na razie słodycz bardzo niska.  
W sobotę wieczorem były jeszcze widoczne oznaki fermentacji w rurce.

24.04.2020  
8,5BLG

25.04.2020  
Piwo przelane na cichą. Zadana gęstwa drożdżowa US-05 tak około 300ml

03.05.2020  
Po tygodniu w butelce piwo zdecydowanie słodkie, lekko nagazowne. Bardzo czekoladowe.  
7 kwi 2020, 10:29