

milk coffee stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **34.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (33.3%)	79 %	22
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (8.3%)	80 %	3
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (4.2%)	70 %	812
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.3%)	78 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	saaz	30 g	50 min	3.7 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	50 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	100 g	Gotowanie	10 min