

MILK-COFFEE STOUT

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **29**
- SRM **39.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 6 kg (62.5%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 1.1 kg (11.5%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (10.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.4 kg (4.2%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (3.1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (4.2%) | 1 % | 3 |
| Ziarno | Płatki żytnie | 0.4 kg (4.2%) | 1 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 30 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | kawa wywar | 700 g | Fermentacja cicha | 4 dni |
| Dodatek smakowy | laktoza | 400 g | Gotowanie | 15 min |