

Mleczno kawowy stout #1 modyfikacja Homebrewing.pl

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **20**
- SRM **30.7**
- Styl **Sweet 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (76.8%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (8.1%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (10.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	20 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Gęstwa	400 ml	Mauribrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	coffe	100 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	laktoza	750 g	Gotowanie	10 min