

# Sweet Coffee Milk Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **35.6**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (31.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (20.7%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (14.5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.1%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.22 kg (4.6%)	55 %	985
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	70 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (14.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.1%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	10 g	10 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
Przyprawa	Kawa	80 g	Gotowanie	5 min
Inne	Ferm Caps	1 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Węglan wapnia	10 g	Zacieranie	60 min