

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 |