

coffee milk stout vol.2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **26.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (23.4%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.8%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (3.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.6%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.7%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	10 min	4.5 %