

CMS [Coffee Milk Stout]

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **56.3**
- Style **Sweet Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (38.6%)	80 %	30
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (38.6%)	80 %	650
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (11.4%)	76.1 %	0
Dodana na ostatnie 15 min gotowania.				
Grain	Carafa II	0.25 kg (5.7%)	70 %	812
Wygrzewane w woreczku muslinowym przez 30 min przed dodaniem ekstraktów w temp 68-70 stopni.				
Grain	Jęczmień palony	0.25 kg (5.7%)	55 %	985
Wygrzewane w woreczku muslinowym przez 30 min przed dodaniem ekstraktów w temp 68-70 stopni.				

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kawa z kawiarki	50 g	Boil	2 min
Zaparzona kawa dodana na ostatnie 2 min.				