

## #4 Coffee Milk Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **43**
- SRM **64.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (40.5%)	85 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (40.5%)	80 %	35
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.1%)	1 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (11.9%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	23 g	60 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	kawa	50 g	Fermentacja cicha	1 dni