

## CMS [Coffee Milk Stout]

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **56.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (38.6%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (38.6%)	80 %	650
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (11.4%)	76.1 %	0
Dodana na ostatnie 15 min gotowania.				
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (5.7%)	70 %	812
Wygrzewane w woreczku muślinowym przez 30 min przed dodaniem ekstraktów w temp 68-70 stopni.				
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.7%)	55 %	985
Wygrzewane w woreczku muślinowym przez 30 min przed dodaniem ekstraktów w temp 68-70 stopni.				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa z kawiarki	50 g	Gotowanie	2 min
Zaparzona kawa dodana na ostatnie 2 min.				