

# Coffe Milk Stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **39.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (32.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.6 kg (30.5%)	80 %	16
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (3.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.8%)	68 %	601
Ziarno	owsiane płatki	1 kg (19%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	750 g	Gotowanie	60 min