

Coffe Milk Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **51**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt jęczmienny jasny Bruntal	1.7 kg (81.3%)	--- %	---
Dodatek	laktoza	0.25 kg (12%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy barwiący WES	0.14 kg (6.7%)	--- %	5000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	3.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	3.9 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	jęczmień palony	200 g	Gotowanie	15 min
Inne	ziarna kawy	100 g	Gotowanie	0 min