

## Coffe Milk Stout 14

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **30.7**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (63.5%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.9%)	80 %	16
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (4%)	70 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4%)	55 %	1100
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	20 min	5.1 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	200 g	Fermentacja cicha	2 dni