

Coffe Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **42.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński - Viking Malt	2 kg (41%)	80 %	4
Ziarno	Pale Ale - Viking Malt	1 kg (20.5%)	80 %	7
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Black Malt - Briess	0.4 kg (8.2%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny - Weyemann	0.2 kg (4.1%)	79 %	130
Ziarno	Dark Chocolate Malt - Briess	0.2 kg (4.1%)	60 %	827
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.075 kg (1.5%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	30 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar