

# Coffe Milk Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **28.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (74.6%)	80 %	---
Ziarno	Czekoladowy 1200EBC Vikingmalt	0.2 kg (3%)	80 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.5%)	70 %	812
Ziarno	Słód Karmelowy 600EBC Strzegom	0.2 kg (3%)	82 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum szyszka	20 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04	Ale	Suche	13 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki owsiane błyskawiczne	500 g	Zacieranie	60 min
Inne	Kawa w ziarnach	200 g	Gotowanie	10 min