

# Coffe Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **12**
- SRM **35.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (34.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (22.9%)	85 %	7
Ziarno	Carafa	0.26 kg (6%)	70 %	664
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.6%)	75 %	45
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4.6%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.5%)	85 %	3
Cukier	laktoza	0.5 kg (11.5%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	55 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	100 g	Gotowanie	1 min