

Coffee Milk Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **40.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale IREKS	2 kg (72.7%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski IREKS	0.25 kg (9.1%)	80 %	20
Ziarno	Caraaroma	0.13 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.13 kg (4.5%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.13 kg (4.5%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.13 kg (4.5%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.75 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	50 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Laktoza	200 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min