

# Coffee Milk Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **45.7**
- Styl **Dry 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (69.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.7%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (8.7%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	laktoza	250 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kawa	50 g	Gotowanie	15 min