

Coffee Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **50.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (66.2%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.6%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (6.6%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.6%)	68 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (9.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	150 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kawa	150 g	Fermentacja cicha	7 dni