

## Coffee Milk Stout - Coopers

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **37.7**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Dark	1.7 kg (51.5%)	80 %	190
Płynny ekstrakt	Jasny	0 kg	80 %	45
Płynny ekstrakt	bursztynowy	1.2 kg (36.4%)	80 %	300
Cukier	Cukier	0.4 kg (12.1%)	100 %	0

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	milk s	300 g	Gotowanie	15 min