

# Coffee Milk Stout "Sabotaż"

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **51.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (74.6%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.7 kg (10.4%)	70 %	1084
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (7.5%)	74 %	788
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (7.5%)	71 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	45 min	5.1 %
Gotowanie	Centennial	30 g	45 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	15 min