

# Coffy Milk Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **42.3**
- Styl **Sweet 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 **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.3 kg (80.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.8%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.7%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.3%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	20 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	kawa świeżo mielona	100 g	Gotowanie	10 min
Inne	kawa w ziarnach	20 g	Fermentacja cicha	7 dni