Lady in Red + Tonka Coffe Milk Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **---**
- SRM **18.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg *(27%)*	80 %	5
Ziarno	Bestmalz Red X	3.5 kg *(47.3%)*	79 %	30
Ziarno	Żytni	1.5 kg *(20.3%)*	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.35 kg *(4.7%)*	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg *(0.7%)*	55 %	985

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.