

Latte-Macchiato Stout v2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **65.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Rye malt extract (Poldingroup)	0.6 kg (23.5%)	80 %	1300
Płynny ekstrakt	Light malt extract (Gozdawa)	1.7 kg (66.7%)	80 %	40
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.125 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.125 kg (4.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Laktoza	200 g	Butelkowanie	7 min
Przyprawa	Kawa	50 g	Butelkowanie	---
Przyprawa	Wanilia	3 g	Fermentacja cicha	7 dni