

# Latte-Macchiato Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **86.2**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Rye malt extract (Poldingroup)	1.2 kg (41.4%)	80 %	1300
Płynny ekstrakt	Light malt extract (Gozdawa)	1.7 kg (58.6%)	80 %	40

## 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