

## Latte Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **87**
- SRM **63.1**
- 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 brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (38.6%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (38.6%)	81 %	26
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (11.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (5.7%)	68 %	1202
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (5.7%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	100 g	60 min	8.9 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	200 g	Gotowanie	7 min