

## [M] Coffee Milk Stout 21.09.21

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **13**
- SRM **79.3**

### 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**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy ciemny | 3.4 kg (91.9%) | 90 %       | 621 |
| Ziarno          | Jęczmień palony                 | 0.3 kg (8.1%)  | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 60 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|---------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 200 g | Gotowanie         | 15 min |
| Dodatek smakowy | Kawa    | 500 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |

### Notatki

- jęczmień palony w trakcie gotowania  
laktoza 200 g na ostatnie 15 min gotowania  
kawa 0.5 l + 200 ml podczas rozlewu  
płatki owsiane górskie skleikowane po gotowaniu  
*15 paź 2021, 12:25*