

## Milk/Coffee stout

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **27**
- SRM **27.2**
- Styl **Sweet Stout**

### 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (46%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (28.7%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.7%)	77 %	26
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (2.9%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.9%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.7%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (8%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis