

Milk Coffee Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **33.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (27%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10.8%)	80 %	2
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (13.5%)	60 %	788
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (8.1%)	75 %	59
Ziarno	Monachijski	1 kg (27%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	32 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Sybilla	6 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa	50 g	Gotowanie	5 min