

# 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 |