

piwo mleko kawa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **56.4**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.6 kg (63.4%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (7.3%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (12.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (12.2%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	pilgrim	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Magnum	17 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M79 Burton Union	Ale	Gęstwa	150 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	kawa	100 g	Gotowanie	1 min