

R coffee milk stout 2023

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **33**
- SRM **38**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (68%)	87 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (9.5%)	60 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (6.8%)	70 %	3
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (8.2%)	85 %	16
Ziarno	Carafa III	0.125 kg (3.4%)	75 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose) R	0.15 kg (4.1%)	82 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	17 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	10 g	Gotowanie	0 min