

smoked coffee milk stout

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU ---
- SRM **35.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (27.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (27.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Smoked Malt	0.8 kg (11%)	80.5 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.8%)	75 %	30