

## Milk stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **30.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2.95 kg (66.3%) | 80 %       | 6.5  |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 0.5 kg (11.2%)  | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Carafa II              | 0.2 kg (4.5%)   | 70 %       | 812  |
| Ziarno | Carafa III             | 0.2 kg (4.5%)   | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Special B Malt         | 0.25 kg (5.6%)  | 65.2 %     | 315  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300    | 0.35 kg (7.9%)  | 70 %       | 299  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 33 g  | 60 min | 8.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|--------|
| Inne            | Laktoza         | 500 g | Gotowanie         | 15 min |
| Dodatek smakowy | Kawa            | 50 g  | Fermentacja cicha | 7 dni  |
| Dodatek smakowy | Wiórki kokosowe | 400 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |