

# Milk Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **41.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale       | 4.6 kg (83%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Karmelowy ciemny        | 0.5 kg (9%)    | 75 %       | 670 |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt | 0.44 kg (7.9%) | 60 %       | 690 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | nothdown | 31 g  | 60 min | 8.2 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us 04 | Ale | Gęstwa | 500 ml | fermentis    |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------|---------|-------|-----------|--------|
| Inne | laktoza | 625 g | Gotowanie | 15 min |