

# milka

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **40.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt         | 3.2 kg (50.8%)  | 80 %       | 7    |
| Ziarno | Płatki owsiane                 | 0.8 kg (12.7%)  | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy ciemny | 0.45 kg (7.1%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Specjal B Malt                 | 0.65 kg (10.3%) | 65.2 %     | 315  |
| Ziarno | Pszeniczny                     | 1 kg (15.9%)    | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Jęczmień palony                | 0.2 kg (3.2%)   | 55 %       | 985  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galena | 18 g  | 60 min | 14 %       |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|---------|--------|-------------------|-------|
| Przyprawa       | jagody  | 2000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Przyprawa       | kokos   | 200 g  | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | laktoza | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |