

## MilkStout

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **20**
- SRM **3.9**
- Styl **Grodziskie**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 2 kg (76.9%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński                | 0.5 kg (19.2%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 100                | 0.1 kg (3.8%)  | 75 %       | 100 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lomik | 20 g  | 40 min | 3.8 %      |
| Gotowanie | Lomik | 15 g  | 30 min | 3.8 %      |
| Gotowanie | Lomik | 15 g  | 10 min | 3.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|------------|-------|--------|--------------|
| s-33  | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | ---          |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|------------|----------------|-------|------------|--------|
| Inne       | łuska ryżowa   | 100 g | Zacieranie | 10 min |
| Klarowanie | mech irlandzki | 2 g   | Gotowanie  | 10 min |