

# Renfri - Wysłodkowy Milk Stout po Rzeźniku z Blaviken

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **16**
- SRM **---**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

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

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 2.5 kg (100%) | 80 %       | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g  | 30 min | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale S-33              | Ale | Gęstwa | 50 ml | safale       |
| Wyeast - American Ale II | Ale | Gęstwa | 50 ml | Wyeast Labs  |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------|---------|-------|-----------|--------|
| Inne | Laktoza | 300 g | Gotowanie | 15 min |