

## swiateczny milk stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU ---
- SRM **23.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **100 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt           | 2.3 kg (44.1%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy jasny  | 0.15 kg (2.9%)  | 68 %       | 400 |
| Ziarno | Carafa                         | 0.15 kg (2.9%)  | 70 %       | 664 |
| Ziarno | Carafa II                      | 0.15 kg (2.9%)  | 70 %       | 812 |
| Ziarno | Strzegom Karmel<br>150         | 0.25 kg (4.8%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel<br>300         | 0.2 kg (3.8%)   | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Briess - Extra<br>Special Malt | 0.22 kg (4.2%)  | 73 %       | 256 |
| Ziarno | Strzegom<br>Monachijski typ I  | 0.45 kg (8.6%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Płatki owsiane                 | 0.65 kg (12.5%) | 85 %       | 3   |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)           | 0.7 kg (13.4%)  | 76.1 %     | 0   |