

#10 MILK STOUT

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **18**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt Słodowy jasny esencjismaku	1.7 kg (50%)	80 %	80
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny esencjismaku	1.7 kg (50%)	80 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	5.5 %
Na zimno	Tradition	30 g	4 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Pszenica prażona	200 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Jęczmień prażony	200 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Płatki owsiane	500 g	Gotowanie	15 min