

#11 MILK STOUT TONKA/KAKAOWIEC - WERSJA PODSTAWOWA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **26**
- SRM **31.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (59.6%)	80 %	5
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (13.2%)	78 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (6.6%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.25 kg (6.6%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (6.6%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.075 kg (2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	0.7 g	Gotowanie	15 min