

#11 Milk Stout

- Gęstość **12.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **38.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (44.2%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (26.5%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.15 kg (2.7%)	68 %	1202
Ziarno	Caraaroma	0.35 kg (6.2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.1 kg (1.8%)	68 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.4%)	79 %	45
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.8%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	junga	20 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brewmaster	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	5 min