

## #19 Mleczak Atakuje

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **52**
- SRM **21.9**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (73.9%)	80 %	26
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.2 kg (26.1%)	80 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Taurus PL	16 g	60 min	13 %
Gotowanie	Taurus PL	17 g	30 min	13 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski PL	17 g	10 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Smaragd DE	25 g	10 min	7.3 %
Na zimno	Taurus PL	17 g	5 dni	13 %
Na zimno	Puławski PL	33 g	5 dni	8.9 %
Na zimno	Smaragd DE	25 g	5 dni	7.3 %
Na zimno	Huell Melon DE	50 g	3 dni	6.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	FM

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	750 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- 12.5 przed laktozą  
29 sie 2018, 12:24