

## #3 Milk Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **22.5**
- 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.75 kg (36.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.6 kg (33.3%)	80 %	16
Ziarno	kawowy	0.2 kg (4.2%)	--- %	---
Ziarno	karmelowy ciemny	0.25 kg (5.2%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.2%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.2%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	50 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Vanilla Beans	4 g	Gotowanie	20 min