

#31 Milk Stout (Dark Necessities)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **34.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.8 kg (53.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (14.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Crystal | 0.2 kg (6%) | 80 % | 160 |
| Ziarno | Castle Cafe | 0.15 kg (4.5%) | 75.5 % | 480 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (4.5%) | 55 % | 1000 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.1 kg (3%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Carafa I Special | 0.1 kg (3%) | 73 % | 900 |
| Dodatek | Milk Sugar (Lactose) | 0.35 kg (10.4%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 20 g | 60 min | 4.7 % |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 30 min | 4.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |
| Starter 2 dniowy | | | | |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Inne | Wyeast Nutrient | 1.5 g | Gotowanie | 10 min |