

#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