

## Berengar - Milk Stout

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **32**
- SRM **3.5**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (100%) | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Lomik | 10 g  | 15 min | 4.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 50 ml | Fermentum Mobile |
| Safale S-04               | Ale | Gęstwa | 50 ml | Safale           |

### Notatki

- To piwo jest wysłodzinami po RIS - Bigos 2, więc słody są zapętniaczem :)  
Dodam 250g laktozy i 200g cukru.  
12 maj 2019, 14:44