

Berry Milk Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **53**
- SRM **25.8**
- 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 **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.4 kg (75.1%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.3 kg (6.6%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.625 kg (13.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	17 g	60 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	20 g	10 min	18 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	puree jagodowe	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni