

Breakfast milk stout

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **20**
- SRM **28.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane śniadaniowe	2 kg (31.7%)	70 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (4.8%)	80 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (7.9%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki czekoladowe śniadaniowe	2 g	Zacieranie	60 min