

Carmel Milk Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **23**
- SRM **52.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (56.7%)	80 %	15
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy karmelowy	1 kg (33.3%)	80 %	818
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (10%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	9 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand British Ale Yeast	Ale	Suche	22 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Palony jęczmień	150 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min