

Choco Milk Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **40.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (74.1%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (12.3%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.2%)	70 %	812
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (6.2%)	73 %	1001