

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 |