

dogą mleczna

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **31**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (61.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.3%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.2%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2.5%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	0.6 g	Gotowanie	10 min