

## Dojna milka

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **24**
- SRM **37.9**
- 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 **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (40.8%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.6%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.8%)	85 %	8
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (2.7%)	70 %	128
Ziarno	Crystal dark	0.4 kg (5.4%)	74 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III special	0.35 kg (4.8%)	70 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.55 kg (7.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Pszeniczny ciemny	0.5 kg (6.8%)	70 %	18

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	50 g	20 min	10.3 %