

## Droga mleczna

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy	0.2 kg (6.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (6.8%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (6.8%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.7 kg (57.6%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (16.9%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	400 g	Gotowanie	5 min