

## fruit milk stout

---

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **20**
- SRM **38.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (4.8%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.8%)	55 %	985
Cukier	laktoza	0.3 kg (7.1%)	90 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	15 min	13.5 %