

Imp. Milk Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **22**
- SRM **69.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (14.7%)	81 %	53
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (14.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	słód zakwaszający	0.2 kg (2.9%)	--- %	---
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (58.8%)	80 %	7
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (7.4%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	30 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	40 min