

Korova Milky Bar

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **33.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (22%)	79 %	22
Ziarno	Carafa special III	0.2 kg (4.4%)	70 %	1400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.5%)	73 %	900
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (6.6%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hornindal	Ale	Gęstwa	5 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	400 g	Gotowanie	10 min