

MILK RYE STOUT

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU ---
- SRM **39.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.1%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (18.7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.45 kg (8.4%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.7%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (2.8%)	68 %	1300