

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 |