

Milk Staucik figa z makiem

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **34**
- SRM **32**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Cookie	0.23 kg (6.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.29 kg (7.8%)	75 %	4
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (5.4%)	78 %	51
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.1 kg (29.6%)	80 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (16.1%)	76.1 %	0
Ziarno	Optima Czekoladowy ciemny pszeniczny	0.3 kg (8.1%)	68 %	1200
Ziarno	Pilzneński	1 kg (26.9%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo 2017	30 g	30 min	9 %