

## milk stout

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **30.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.9%)	85 %	4
Ziarno	Castlemalting Crystal	0.15 kg (2.7%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.6%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.6%)	75 %	59
Ziarno	Castle Wheat Black	0.2 kg (3.6%)	70 %	1250
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.5%)	55 %	1100
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.8%)	68 %	1300
Cukier	laktoza	0.5 kg (8.9%)	90 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	11.2 %