

Milk stout 1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **41.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (80.6%)	79 %	6
Ziarno	caramunich	0.2 kg (3.2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.2%)	68 %	1300
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.2%)	70 %	664
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %