

## Milk Stout

- Gęstość **16 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (37.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.65 kg (34.7%)	80 %	20
Ziarno	kawowy	0.3 kg (6.3%)	60 %	250
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.2%)	68 %	540
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.3%)	55 %	1333
Cukier	laktoza	0.5 kg (10.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale