

## Milk Stout

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **28.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	2.5 kg (52.1%)	80 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.4 kg (8.3%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo I	0.25 kg (5.2%)	70 %	900
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.2%)	73 %	1001
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (20.8%)	76.1 %	0