

Milk stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **23**
- SRM **40.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (55.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.5 kg (18.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany | 0.15 kg (5.6%) | 75 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (7.4%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.15 kg (5.6%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (7.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 20 g | 60 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew S-04 | Ale | Suche | 5 g | Safbrew |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 250 g | Gotowanie | 0 min |