

Milk stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3 kg (51.3%)	78 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (12%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (4.3%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (8.5%)	54.3 %	837
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.5%)	79 %	22
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.8%)	80 %	2
Cukier	laktoza	0.5 kg (8.5%)	--- %	---