

Milk stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **28.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (61.7%)	80 %	5
Ziarno	pale amber fawcet	0.5 kg (12.3%)	70 %	60
Ziarno	Żytni	0.5 kg (12.3%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (6.2%)	--- %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (2.5%)	--- %	---