

## Milk Stout 12 blg

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

### 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 brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.75 kg (40.2%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.6 kg (36.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (5.7%)	68 %	601
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (5.7%)	74 %	296

### 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	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min