

milk stout

- Gęstość **11.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **38.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (78.1%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.1%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (3.1%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (3.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (3.1%)	68 %	1300
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.2 kg (6.2%)	70 %	6
Ziarno	strzegom prażona pszenica	0.1 kg (3.1%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	400 g	Gotowanie	15 min