

Milk Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **34.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (9.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.5%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Cukier	Laktoza	0.5 kg (9.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis