

# MILK STOUT

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **18**
- SRM **33.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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
Cukier	LAKTOZA	0.3 kg (8.6%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (10%)	75 %	150
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (62.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (8.6%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.7%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	10 g	10 min	15.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Fermentis