

Milk Stout 14.0 Blg

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **24.2**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (72.2%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (10.3%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (4.1%)	73 %	120
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.1%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.2%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (5.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11.5 g	Gozdawa