

# MILK STOUT

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **20**
- SRM **32.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|--------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno          | Simpsons - Maris Otter   | 3 kg (57.7%)   | 81 %       | 6    |
| Płynny ekstrakt | Bruntal                  | 1.7 kg (32.7%) | 81 %       | 26   |
| Ziarno          | Fawcett - Pale Chocolate | 0.5 kg (9.6%)  | 71 %       | 1175 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Huell Melon | 30 g  | 50 min | 7.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 500 g | Gotowanie | 10 min |