

Milk stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **46.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (50%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	28 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	28 g	20 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Jęczmień Prażony	250 g	Gotowanie	15 min
Dodany w woreczku muslinowym przed ekstraktami. W temp. 70 stopni trzymany przez 15 minut. Potem włączony gaz i jęczmień wraz z sładem czekoladowym wyjęte. Następnie dodane ekstrakty.				
Dodatek smakowy	Sład Czekoladowy	250 g	Gotowanie	15 min
Dodany w woreczku muslinowym przed ekstraktami. W temp. 70 stopni trzymany przez 15 minut. Potem włączony gaz i jęczmień wraz z sładem czekoladowym wyjęte. Następnie dodane ekstrakty.				