

## Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **29.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński                     | 2.5 kg (52.2%) | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt           | 1 kg (20.9%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Carahell                       | 0.29 kg (6.1%) | 77 %       | 26   |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (4.2%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony                | 0.3 kg (6.3%)  | 55 %       | 1000 |
| Cukier | laktoza                        | 0.5 kg (10.4%) | --- %      | ---  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 20 g  | 0 min  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |