

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 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