

Milk stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **9**
- SRM **39.2**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (39.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (39.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (4%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4%)	60 %	788
Ziarno	Kawowy	0.2 kg (4%)	77 %	250
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	20 g	30 min	5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min