

MILK STOUT

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **37.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.2 kg (48.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.45 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.6%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.6%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (13.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Oats, Malted	0.25 kg (5.6%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (5.6%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	10 g	Zacieranie	---