

# 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 | ---  |