

Milk stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **30.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.95 kg (66.3%)	80 %	6.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.2%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (4.5%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (4.5%)	70 %	1034
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (5.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.35 kg (7.9%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	33 g	60 min	8.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kawa	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	400 g	Fermentacja cicha	7 dni