

## Milk Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **14**
- SRM **30.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (10%)	75 %	30
Ziarno	Viking Cookie Malt	0.25 kg (10%)	72 %	50
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (10%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (10%)	71 %	600
150g na 60 minut zacierania i 100g na 15 minut				
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (12%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	15 min