

milk stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **23.7**
- 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (18.2%)	61 %	5
Ziarno	chateau	0.3 kg (5.5%)	--- %	320
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.8%)	68 %	1300
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (0.9%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (18.2%)	81 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (0.9%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	60 %	3
Ziarno	Briess - Black Malt	0.1 kg (1.8%)	55 %	985