

milk stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **28**
- SRM **36.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (15.2%)	82 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3%)	65.2 %	315
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	0.5 kg (7.6%)	82.5 %	49
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.5%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (7.6%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.5%)	73 %	1001
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	10 g	30 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ekstrakt wanilia	50 g	Fermentacja cicha	14 dni