

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 |