

## Milk Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **31.2**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (64.4%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (6.4%)	72 %	160
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.9%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.16 kg (2.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (12.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (5.2%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	60 g	60 min	6.2 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kreda	5 g	Zacieranie	---