

milk stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **35.5**
- 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 **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.5 kg (68.6%)	80 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.9%)	68 %	1300
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.9%)	70 %	812
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.9%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.9%)	78 %	400
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.6 kg (11.8%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	700 g	Gotowanie	15 min