

Milk Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **31.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (47.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (7.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (7.9%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (3.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (3.1%)	70 %	1100
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (3.1%)	70 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (3.9%)	75 %	150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (7.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Cookie	0.5 kg (3.9%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	60 min	10 %