

## Milk stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **30.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	3.3 kg (60.6%)	79 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (5.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.5%)	85 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (9.2%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	85 %	3
Cukier	laktoza	0.4 kg (7.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	5 min	4.6 %