

## milk stout

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **31.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (58.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.6%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (4.7%)	74 %	500
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (7%)	70 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.7%)	55 %	1150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (7%)	76.1 %	0