

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 |