

## Milk Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **18**
- SRM **33.5**
- Styl **Oatmeal 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 **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3.5 kg (63.6%)	83 %	6
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (5.5%)	70 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (10.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (9.1%)	68 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.45 kg (8.2%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	45 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis