

## Milk stout 2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **41.6**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (49.2%)	79 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (8.2%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (8.2%)	70 %	200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	cafe light	0.5 kg (8.2%)	75.5 %	300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (8.2%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (4.9%)	68 %	1202
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (4.9%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	45 g	60 min	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile