

## Milk Stout #2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **17**
- SRM **25.1**
- Styl **Sweet 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (34.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.2%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4.3%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.2%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (8.6%)	70 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (17.2%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Gęstwa	300 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
dodana na ostatnie 10 minut gotowania.				