

## Milk stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **39.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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	Pilzneński	4 kg (63.5%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.9%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.2%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (12.7%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.9%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	70 min	10 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	55 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale