

## milk stout

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **31.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (48.9%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (16.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.3%)	85 %	4
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (0.8%)	70 %	812
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (1.6%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień palony	0.09 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	czekoladowy żytni weyermann	0.3 kg (4.9%)	--- %	800
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.3%)	73 %	1001