

## Milk Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **47.4**
- 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (43.6%)	90 %	320
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (43.6%)	81 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (6.4%)	55 %	1150
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (6.4%)	60 %	1050

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min