

Milk Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **31.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 1.8 kg (37.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1.65 kg (34.7%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | kawowy | 0.3 kg (6.3%) | 60 % | 250 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.2 kg (4.2%) | 68 % | 540 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (6.3%) | 55 % | 1333 |
| Cukier | laktoza | 0.5 kg (10.5%) | --- % | --- |

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 | Safale |