

Milk Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **40**
- 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 **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (41.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (6.3%)	70 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (10.4%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (6.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4.2%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (10.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20.8%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	25 g	55 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
m42	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	100 g	Gotowanie	15 min
Inne	grzybek kefirowy	30 g	Fermentacja burzliwa	4 dni