

## Milk stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **30.2**
- 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 **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszoniczny	0.5 kg (9.5%)	85 %	4
Ziarno	caramel	0.2 kg (3.8%)	77 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.8%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (4.8%)	68 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.35 kg (6.7%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %