

## Milk Stout

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU ---
- SRM **25.6**
- 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (64.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (12.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.1%)	55 %	985
Dodatek	Laktoza	0.5 kg (12.8%)	--- %	---

### Chmiele

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

### Drożdże

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