

## Milk Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.75 kg (34.7%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.6 kg (31.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (5%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnum	3 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

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