

## milk stout

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **40.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (69.3%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.13 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.13 kg (3.6%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (6.9%)	79 %	16
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (11.1%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	15 g	60 min	7.6 %