

Milk Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **49**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (16.9%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (6.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (5.1%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.8%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (8.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale