

## Milk Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **43.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Dark Liquid Extract	3.4 kg (72.6%)	78 %	35
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.08 kg (1.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (8.5%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.4%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10.7%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	21 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	15 g	15 min	11 %
Whirlpool	Huell Melon	20 g	0 min	7.5 %

### Drożdże

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