

Milk Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **41.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.6 kg (83%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy ciemny	0.5 kg (9%)	75 %	670
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.44 kg (7.9%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	nothdown	31 g	60 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 04	Ale	Gęstwa	500 ml	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	625 g	Gotowanie	15 min