

## Milk Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **83.7**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (51.7%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.2%)	80 %	16
Ziarno	Słód Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (17.2%)	73 %	800
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (5.2%)	70 %	812
Ziarno	Palony Black	0.2 kg (3.4%)	74 %	1350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	lunga	30 g	20 min	11 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki owsiane	0.5 g	Zacieranie	15 min
Inne	Laktoza	0.5 g	Gotowanie	15 min