

## milk stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **22**
- SRM **40**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (60.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (5.1%)	70 %	299
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (3%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (8.1%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.1%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (7.1%)	70 %	812
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10.1%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	łuska kakaowa	250 g	Gotowanie	30 min