

## Milk Stout

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU ---
- SRM **25.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (51.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (3.3%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (3.3%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.4%)	70 %	299
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Monachijski	0.45 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (14.4%)	85 %	3