

Milk Stout

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **28**
- SRM **39.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.2%)	80 %	5
Ziarno	Carafa	0.25 kg (3.1%)	70 %	800
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.25 kg (3.1%)	70 %	800
Ziarno	Jęczmień palony	0.085 kg (1.1%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.35 kg (4.4%)	74 %	118
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (6.2%)	60 %	788
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.2%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	70 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Cocoa Nibs	50 g	Gotowanie	15 min
Ziolo	Cocoa Nibs	50 g	Fermentacja cicha	5 dni