

## Milk Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **25**
- SRM **27.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.65 kg (53.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.51 kg (22.3%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.6 kg (8.8%)	20 %	493
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (4.4%)	70 %	350
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.4%)	76.1 %	0
Cukier	Brown Sugar, Light	0.12 kg (1.8%)	100 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	15 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	85 g	Gotowanie	5 min