

Milk Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **30.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.3 kg (50.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (8.8%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (8.8%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.3%)	1 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	45 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	300 g	Gotowanie	15 min