

## milk stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **35.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.75 kg (26.3%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.75 kg (26.3%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (8.8%)	71 %	300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (8.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (8.8%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (3.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (8.8%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0 kg	76.1 %	0
Ziarno	Barley, Flaked	0.25 kg (8.8%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	0 g	0 min	5.1 %
Gotowanie	Warrior	0 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	0 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum	12.5 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale