

## milk stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **18**
- SRM **48.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (34.3%)	90 %	621
Cukier	laktoza	0.75 kg (15.2%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.1%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (34.3%)	80 %	---
Cukier	Cukier	0.5 kg (10.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa	100 g	Gotowanie	5 min