

Milk Stout AP

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **29**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (68.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.3 kg (5.1%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (5.1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (4.3%) | 68 % | 1200 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (8.5%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.5%) | 85 % | 3 |