

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