

Milk Stout cacao

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **25**
- SRM **64.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (34%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (34%)	80 %	35
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10%)	76.1 %	0
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (10%)	80 %	23
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Willamette	30 g	30 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	30 g	15 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10.4 g	---