

## milk stout czekolada

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **39.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt      | 4 kg (66.1%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Pilzneński                | 1 kg (16.5%)   | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150       | 0.25 kg (4.1%) | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Jęczmień palony           | 0.4 kg (6.6%)  | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.4 kg (6.6%)  | 68 %       | 1202 |