

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