

Milk Stout (draft)

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **35.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (24.4%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1.5 kg (18.3%)	85 %	4.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.2%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (12.2%)	79 %	45
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (6.1%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (14.6%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (12.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	22 g	60 min	6 %
Gotowanie	Galaxy	9 g	60 min	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	11 g	---