

## Milk Stout - HB

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **49**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (18.5%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (7.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (5.6%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	0.25 g	Gotowanie	0 min