

## Milk stout II

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **34.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane prażone	0.15 kg (4.9%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (8.2%)	73 %	1001
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (6.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.15 kg (4.9%)	70 %	160
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (4.9%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórze	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile