

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 |