

milk stout light

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **13**
- SRM **36.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (12.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (6.3%)	68 %	601
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (12.5%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (6.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	6 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	200 g	Gotowanie	10 min