

Milk Stout - luty 2021

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **23**
- SRM **35.1**
- 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 **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.75 kg (60%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (6.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.125 kg (4.3%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.22 kg (7.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (5.1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Carafa III | 0.1 kg (3.4%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.07 kg (2.4%) | 68 % | 1200 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.3 kg (10.3%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | iunga | 10 g | 60 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | sybilla | 15 g | 4 min | 4.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| FM13 | Ale | Płynne | 700 ml | --- |