

## 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	---