

Milk Stout Malinowy

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **25**
- SRM **83.5**
- 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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (80.6%)	90 %	621
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (7.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (2.4%)	73.5 %	1200
Cukier	cukier	0.06 kg (2.8%)	100 %	0
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (7.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	styrian wolf	15 g	20 min	11.6 %
Gotowanie	styrian wolf	10 g	5 min	11.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	maliny	1200 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	wiórki kokosowe	150 g	Fermentacja burzliwa	3 dni