

## Milk stout/Marchewka

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **22**
- SRM **42.8**
- 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 **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.2 kg (53.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (11.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (4.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (13.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (13.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	5 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	20 g	10 min	6.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Sok marchwiowy	2400 g	Fermentacja cicha	5 dni