

Milk Stout PK.PL

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **22**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (47.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (5.9%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (5.9%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (13.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Roasted Barley	0.3 kg (5.9%)	55 %	591

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Tradition	20 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis