

# Milk Stout (super cow) v1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **42**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.4%)	79 %	10
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10.4%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (4.2%)	74 %	296
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (2.1%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.1%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	11 %