

## milk stout v1.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **33.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (8.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.6%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min