

Milk Stout Waniliowy

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **9**
- SRM **32.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 8 kg (77.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (4.9%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.8 kg (7.8%) | 68 % | 1200 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 1 kg (9.7%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 10 min | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 20 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|--------------|-------|-------------------|------|
| Przyprawa | Laska Wanili | 10 g | Fermentacja cicha | --- |