

# 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	---