Milk stout z owocami ekstrakty

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **7**
- SRM **50.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Master Pint stout	1.6 kg *(38.1%)*	70 %	90
Dodatek	glukoza	0.4 kg *(9.5%)*	99 %	0
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg *(40.5%)*	90 %	621
Cukier	laktoza	0.5 kg *(11.9%)*	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	9 min	4 %
dochmielane na aromat				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
dołączone do brewkitu ale	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- 10 miejsce(na 59piw) na wkpd w 2017
  12 wrz 2017, 22:47

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.