

Milk Stout z owocami

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **34.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (43%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (32.3%)	79 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (10.8%)	82 %	4
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.1 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (4.3%)	70 %	812
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (3.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (4.3%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
donstar nottingham	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	300 g	Gotowanie	10 min