

# Milk Stout z płatkami dębowymi po miodzie pitnym

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **18.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (74.1%)	79 %	16
Ziarno	caramel sweet	1 kg (14.8%)	75 %	60
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.7%)	70 %	812
Ziarno	prażona pszenica	0.5 kg (7.4%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	5 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	250 g	Gotowanie	30 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min