

## Milk Stout (Zestaw Twój Browar)

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **23**
- SRM **42.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt      | 3.7 kg (71.8%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600       | 0.4 kg (7.8%)  | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.35 kg (6.8%) | 68 %       | 1202 |
| Ziarno | Jęczmień palony           | 0.2 kg (3.9%)  | 55 %       | 985  |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)      | 0.5 kg (9.7%)  | 76.1 %     | 0    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northdown | 25 g  | 60 min | 8.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |