

## Milk Stout (Zestaw Twój Browar)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **23**
- SRM **50.5**
- 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 **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (69.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (7.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.55 kg (10.3%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.7%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.3%)	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 US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min