

Milk Stout zobaczyc

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **30.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye red	0.25 kg (4.5%)	73 %	280
Ziarno	Viking cookie	0.25 kg (4.5%)	68 %	50
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	750 g	Gotowanie	15 min