

# milka

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **40.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.2 kg (50.8%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.45 kg (7.1%)	68 %	1200
Ziarno	Specjal B Malt	0.65 kg (10.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.9%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	18 g	60 min	14 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	jagody	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	kokos	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	laktoza	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni