

Milken Staften

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **30**
- SRM **28**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.36 kg (48.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (3.6%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (3.6%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (5.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.12 kg (4.3%)	70 %	299
Ziarno	special W	0.15 kg (5.4%)	70 %	280
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (10.8%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (14.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	13.59 g	60 min	12 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kokos prażony	250 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	espresso	118.18 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	2 laski wanilli	2.95 g	Fermentacja cicha	3 dni
Inne	laktoza	295 g	Gotowanie	15 min