

## milkstout

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **34**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (52.6%)	85 %	7
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (8.8%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (5.3%)	73 %	887
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.5%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (7%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	10 %