

## milkstout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **28**
- SRM **28.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (4.5%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień niestodowany	0.4 kg (6.1%)	75 %	2
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (4.5%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.2 kg (3%)	72 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	300 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kreda	4 g	Zacieranie	---