

# MilkStout

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **20**
- SRM **3.9**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (19.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 100	0.1 kg (3.8%)	75 %	100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	20 g	40 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	15 g	30 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	15 g	10 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	10 min