

## milky way

---

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU ---
- SRM **32.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.5 kg (71.4%)	83 %	6
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.25 kg (7.1%)	73 %	177
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.25 kg (7.1%)	70 %	1084
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (14.3%)	76.1 %	0

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszone śliwki	500 g	Fermentacja cicha	7 dni