

# MilkyWay

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **30.4**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (36.4%)	80 %	8
Ziarno	Viking Red Active	1.5 kg (27.3%)	79 %	35
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.4 kg (7.3%)	73 %	1175
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (3.6%)	70 %	350
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (3.6%)	70 %	188
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.1%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (5.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile