

Mleczna czekolada

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **21**
- SRM **26.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (50.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.35 kg (9.9%)	68 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (8.5%)	85 %	1
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (1.4%)	70 %	1034
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (8.5%)	75 %	45
Cukier	Laktoza	0.25 kg (7%)	--- %	---
Dodatek	Mleko odtłuszczone w proszku	0.5 kg (14.1%)	--- %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---