

Mleczne piwo

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **27**
- SRM **28.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (65.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (6.6%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Simpsons - Chocolate Malt | 0.5 kg (6.6%) | 73 % | 788 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (1.3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Carafa III | 0.1 kg (1.3%) | 70 % | 1034 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.8 kg (10.5%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.1 kg (1.3%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US 05 | Ale | Gęstwa | 111 ml | --- |