

## 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	---