

## mleczny bobek

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.2%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (21.2%)	80 %	5
Ziarno	Golden ale	1 kg (21.2%)	80 %	14
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (17%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (3.2%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II	0.24 kg (5.1%)	70 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.22 kg (4.7%)	70 %	1500
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (2.1%)	77 %	140
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.1%)	78 %	450
Ziarno	Monachijski	0.1 kg (2.1%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bobek	40 g	60 min	4 %
Gotowanie	Bobek	10 g	10 min	4 %