

Pierwszy Milk Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **26**
- SRM **41.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PALE ALE ZERO Viking Malt	1.1 kg (64.7%)	79 %	6
Ziarno	KARMELOWY 600 Strzegom	0.15 kg (8.8%)	68 %	600
Ziarno	CZEKOLADOWY CIEMNY Viking Malt	0.15 kg (8.8%)	67 %	900
Ziarno	Oats, Flaked	0.15 kg (8.8%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (8.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	5 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	20 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	Safale