

# Polski Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **27.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (77.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.7%)	83 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.38 kg (5.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.25 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Wheat, Roasted	0.35 kg (5.4%)	54.3 %	837

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vermelho	20 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	Vermelho	30 g	3 min	8.1 %
Whirlpool	Vermelho	60 g	20 min	8.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Płynne	30 ml	Wyeast Labs