

Session milk stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **3.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (85.7%) | 80 % | 5 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (14.3%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 5 g | 60 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 10 g | 10 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Progress | 10 g | 15 min | 7.4 % |