

# STOUT #7 MILK

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **33.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **399 L**
- Całkowita objętość zacieru **513 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Fawcett	95 kg (74.8%)	80 %	6.25
Ziarno	Brown Fawcett	5 kg (3.9%)	70 %	187.5
Ziarno	Chocolate Fawcett	10 kg (7.9%)	70 %	1175
Ziarno	Jęczmień palony Weyermann	4 kg (3.1%)	65 %	1150
Cukier	Laktoza	13 kg (10.2%)	100 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	300 g	60 min	17.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs

## Notatki

- Zgłoszenie 14P  
2 paź 2024, 20:59