

## Stout mleczny

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **45.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **200000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **210000 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **253000 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **132000 L**
- Całkowita objętość zacieru **176000 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	28000 kg (56.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	8000 kg (16.1%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	8000 kg (16.1%)	79 %	130
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	5600 kg (11.3%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	400000 g	60 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	wanilia	50000 g	Fermentacja cicha	4 dni