

# Sweet Milk Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **64.2**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (60.9%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.35 kg (6.1%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (6.1%)	68 %	1200
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (2.6%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.8 kg (13.9%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	20 g	---	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis