

## swiateczny milk stout

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU ---
- SRM **23.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **100 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Carafa	0.15 kg (2.9%)	70 %	664
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (2.9%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.8%)	70 %	299
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	0.22 kg (4.2%)	73 %	256
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.45 kg (8.6%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (12.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (13.4%)	76.1 %	0