

święteczny mleczny stout

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **30**
- SRM **33.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (56.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (22.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.1%)	68 %	1200
Ziarno	Barwiący	0.2 kg (2.3%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	50 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale