

# Vanilla Milk Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **49**
- SRM **35.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (70.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (5.6%)	70 %	299
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.8%)	67 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.5%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	safale