

Waniliowe mleko

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU ---
- SRM **34.5**
- 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 **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (23.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (23.6%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.7%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy	0.25 kg (3.9%)	75 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (3.9%)	60 %	900
Ziarno	Barwiący	0.25 kg (3.9%)	55 %	1400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (7.9%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (9.4%)	76.1 %	0

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Goździki	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Łuska kakaowa	600 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Laska cynamonu	3 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Laska wanilii	3 g	Fermentacja cicha	7 dni