

# Whisky Milk Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **136.4**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	wes ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (73.9%)	80 %	700
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (8.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (6.5%)	68 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (10.9%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.75 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe whisky	25 g	Fermentacja cicha	7 dni