

Zbyl Milk Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU ---
- SRM **56.6**
- 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 **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.5 kg (7.3%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (7.3%) | 79 % | 50 |
| Ziarno | Słód Chocolate | 0.25 kg (3.6%) | 70 % | 1200 |
| Ziarno | Słód Black | 0.25 kg (3.6%) | 70 % | 1200 |
| Ziarno | Słód Cookie | 1 kg (14.6%) | 70 % | 70 |
| Ziarno | Słód Carafa II | 0.25 kg (3.6%) | 70 % | 1200 |
| Ziarno | Castle Cafe | 0.25 kg (3.6%) | 75.5 % | 480 |
| Ziarno | Słód Pale Cookie | 1 kg (14.6%) | 70 % | 30 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (29.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (3.6%) | 55 % | 985 |
| Dodatek | płatki jęczmienne | 0.6 kg (8.8%) | --- % | --- |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|--------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 1000 g | Gotowanie | 15 min |