

## 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 |