

10. Milkstout wiśnia

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **22**
- SRM **33**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	1.7 kg (50%)	79 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (8.8%)	75 %	150
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	0.25 kg (7.4%)	78 %	24
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.15 kg (4.4%)	1 %	1202
na wysładzanie				
Ziarno	jęczmień prażony Viking Malt	0.1 kg (2.9%)	1 %	1000
na wysładzanie				
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (14.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Owoce (wiśnia)	500 g	Fermentacja cicha	7 dni