

13/02/2018 - Milk Stout - 21.12.2018

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **26.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1250 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1250 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1402.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85.6 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **875 L**
- Całkowita objętość zacieru **1125 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **875 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **777.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1402.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	175 kg (70%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski Jasny	50 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	12.5 kg (5%)	75 %	1050
Ziarno	Jęczmień palony	12.5 kg (5%)	75 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Jaryllo	800 g	90 min	13.2 %
Whirlpool	PL lunga	2500 g	5 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	5000 ml	---