

#18 Milk stout czarka z Dodatkami

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **35**
- SRM **52**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (26.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (26.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.2 kg (2.6%) | 8 % | 1202 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.8 kg (10.5%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 1 kg (13.2%) | 5 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.2 kg (2.6%) | 4 % | 788 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.7 kg (9.2%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Żytni | 0.7 kg (9.2%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| s 04 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |