

#38 - 3 ver. - Milk Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **32.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (43.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.4%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.2%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.3%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.9%)	68 %	1300
Dodatek	Laktoza	1 kg (14.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12 %

Drożdże

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