

Imperial Milk Stout

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **30**
- SRM **44.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (24.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (21.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.9%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	1 kg (10.9%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.6 kg (6.6%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carafa special I	0.25 kg (2.7%)	70 %	900
Ziarno	pszeniczny czekoladowy	0.25 kg (2.7%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.16 kg (1.8%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.15 kg (1.6%)	68 %	400
Ziarno	Carared	0.28 kg (3.1%)	75 %	39
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	14.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia	20 g	Zacieranie	---
Przyprawa	bób tonka	10 g	Fermentacja cicha	5 dni