

# Imperial milk stout

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **31**
- SRM **36.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 6.5 kg (65%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Biscuit Malt               | 0.5 kg (5%)  | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 30L | 1 kg (10%)   | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Special B Malt             | 0.5 kg (5%)  | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.5 kg (5%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (5%)  | 68 %       | 400 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)       | 0.5 kg (5%)  | 76.1 %     | 0   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Eureka! | 20 g  | 60 min | 18 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Eureka! | 15 g  | 10 min | 18 %       |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Notatki

- zacieranie 68 C, czekoladowy 400 ebc w 50 min zacierania, jęczmień palony 20 min przed końcem  
28 gru 2022, 16:40