

Imperial Milk Stout

- Gęstość **23.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **39.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5 kg (55.6%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg (11.1%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.1%)	79 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (7.8%)	80 %	2
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.2%)	70 %	1034
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (2.2%)	60 %	690
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.4 kg (4.4%)	74 %	296
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5.6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	13 %
Gotowanie	Magnum	50 g	15 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M79 Burton Union	Ale	Gęstwa	300 ml	Mangrove Jack's
-------------------------------------	-----	--------	--------	-----------------