

milk drystout LART

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **34.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (43.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (5.2%)	68 %	601
Ziarno	Carafa III specjal	0.15 kg (3.1%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.1%)	55 %	985
Cukier	laktoza	0.7 kg (14.4%)	100 %	1
Ziarno	Pilzneński	0.9 kg (18.6%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	owoce	3000 g	Fermentacja cicha	5 dni