

milk imperial stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **29**
- SRM **56**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (47.9%)	98 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.2 kg (33.8%)	98 %	700
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.3 kg (8.5%)	60 %	5
Ziarno	Weyermann Carafa Special	0.1 kg (2.8%)	60 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Château Crystal	0.1 kg (2.8%)	60 %	158

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	30 min	15.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	250 g	Gotowanie	0 min