

Milk Imperial Stout

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **48**
- SRM **40.6**
- Styl **Russian Imperial 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (67.1%)	79 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.8 kg (10.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.2 kg (2.7%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.7%)	78 %	400
Ziarno	Carafa I Special	0.4 kg (5.4%)	70 %	664
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile