

MILK MARSHAL

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **29**
- SRM **37.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malting company of irlend - Irish Ale Malt	4.6 kg (60.5%)	80.5 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.2 kg (15.8%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz - Cara Munich Type II	0.2 kg (2.6%)	75 %	120
Ziarno	Bestmalz - Cara Aromatic	0.35 kg (4.6%)	78 %	50
Ziarno	Black Barley (Roast Barley) crushed	0.5 kg (6.6%)	50 %	1300
Ziarno	weyermann - abbey malt	0.75 kg (9.9%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	60 g	50 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	60 g	5 min	4.5 %

Drożdze

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

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Suche	115.15 g	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	-------	----------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	3.45 g	Gotowanie	5 min
Inne	lactose	500 g	Gotowanie	5 min