

Milk mint Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **49.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (10%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (10%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy ciemny 300EBC	0.5 kg (10%)	75 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Fusion UK	30 g	60 min	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	mięta suszona z Lidla	20 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	20 min