

Milk Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **37.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **57 L**
- Całkowita objętość zacieru **76 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **57 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **63.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.5 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	7.5 kg (35.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.8 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (4.8%)	68 %	601
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	1 kg (4.8%)	73 %	1200
Ziarno	Carafa	1.2 kg (5.7%)	70 %	800
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	2 kg (9.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Progress	100 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Magnum	50 g	45 min	12.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	33 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	2000 g	Gotowanie	10 min