

Milk Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **30**
- SRM **38.3**
- Styl **Sweet 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (48.4%)	85 %	7
Ziarno	Słód monachijski	1 kg (16.1%)	80 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.8%)	60 %	1100
Ziarno	Czekoladowy Pszeniczny	0.3 kg (4.8%)	60 %	1100
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	70 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.5%)	60 %	4
Dodatek	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	60 min	6.6 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	20 min	6.6 %

Drożdze

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

Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis
-------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Whirlfloc T	0 g	Zacieranie	---
Pół Tabletki				
Inne	Glukoza	100 g	Butelkowanie	---