

Milk Stout

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.2 kg (39.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (32.8%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (8.2%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (3.3%)	70 %	690
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (3.3%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Owsiane Płatki	0.3 kg (9.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	15 min	11 %
Gotowanie	Azacca	5 g	0 min	14 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	300 g	Gotowanie	10 min