

Milk Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **32.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.1%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (13.7%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (6%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4.3%)	71 %	600
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.25 kg (4.3%)	76 %	69
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.7%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	30 g	60 min	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Gęstwa	125 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	1.5 g	Gotowanie	10 min