

Milk Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **49.7**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (47.6%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (23.8%)	80 %	22
Ziarno	Kawowy	0.2 kg (4.8%)	78 %	500
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (6%)	70 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (6%)	70 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (4.8%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Burzliwa 20oC 9 dni,
Cicha 20oC, 9 dni
23 mar 2016, 18:13