

Milk Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **41**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.5 kg (63.9%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (12.8%)	68 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (5.1%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (5.1%)	71 %	600
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (6.4%)	76.1 %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.063 kg (1.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga PH 2019	20 g	30 min	10.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kreda	8 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	gips	1 g	Zacieranie	60 min