

Milk Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **39.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyśladzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3.7 kg (59%)	80.5 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15.9%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (4%)	71 %	300
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo I	0.3 kg (4.8%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.15 kg (2.4%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.075 kg (1.2%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.8 kg (12.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	60 min	10.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale