

Milk Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **30.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **75 min**
- Temp **67 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **66.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **67C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (46%)	80 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (11.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (9.2%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9.2%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (9.2%)	70 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4.6%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (4.6%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.6%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (1.1%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Na zimno	boadicea	30 g	3 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile