

MILK STOUT

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **37.9**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (70.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.45 kg (7.9%)	70 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (8.8%)	73 %	120
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale