

Milk stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **28.7**
- Styl **Dry 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **1 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (86.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (5.2%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (5.2%)	70 %	690
Ziarno	castlemalting black	0.2 kg (3.4%)	--- %	1350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min