

Milk Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **27**
- SRM **31.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68.5C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (57.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (22.4%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (4.8%)	74 %	788
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (4.8%)	60 %	788
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.05 kg (1.6%)	70 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.27 kg (8.7%)	87 %	0
Na ostatnie 5 minut gotowania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---