

Milk Stout III

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **22**
- SRM **29.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.25 kg (59%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (2.8%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.5%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.2 kg (2.8%)	65 %	1150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.4%)	68 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (13.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	50 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	25 g	5 min	12.5 %

Whirlpool	lunga	4 g	0 min	12.5 %
-----------	-------	-----	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirFloct	2.5 g	Gotowanie	12 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	6 g	Zacieranie	70 min