

Milk STout weselny

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **34.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (25.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (50.6%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.3 kg (7.6%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (2.5%)	68 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (3.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
KVEIK OSLO	Ale	Gęstwa	10 ml	Garshol