

Milk Stout Weselny

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **26.6**
- Styl **Sweet 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 **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (47.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (5.9%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (5.9%)	85 %	3
Cukier	Laktoza	0.7 kg (13.7%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	10 min	5.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis