

Milk Stout (wiśniowy)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **26**
- SRM **29**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (55.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.8%)	79 %	10
Ziarno	Special B Mal	0.3 kg (4.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (2.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2.8%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.1%)	55 %	985
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.3 kg (4.1%)	74 %	296
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Cukier	Laktoza	0.6 kg (8.3%)	--- %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	1 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni