

#Milk Stout with something 04.2020

- Gęstość **31 BLG**
- ABV **15.5 %**
- IBU **50**
- SRM **72.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (23.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (14.1%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (11.8%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	1 kg (11.8%)	70 %	1024
Ziarno	żytni czekoladowy	0.25 kg (2.9%)	--- %	700
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Żytni	0.65 kg (7.6%)	85 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.9%)	80 %	2
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.7 kg (8.2%)	80 %	---
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (11.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %