

Milk stout z dodatkami

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **43.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.1%)	78 %	4
Ziarno	Crystal malt	0.2 kg (6.1%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (6.1%)	3 %	1001
Ziarno	Strzegom Barwiący obłuszczone	0.2 kg (6.1%)	1 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (9.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skrórka pomarańczy (suszona)	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy (macerowana)	5 g	Fermentacja cicha	5 dni