

Milka Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **10**
- SRM **28.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **23.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (56.9%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (16.3%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (16.3%)	75 %	150
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (3.3%)	74 %	296
Ziarno	Carafa special R II	0.25 kg (4.1%)	70 %	1100
Ziarno	Barwiący	0.2 kg (3.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	45 min	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Carafa II i barwiacy w ostatniej minucie masch out'u
12 wrz 2021, 11:40