

RASBERRY MILK STOUT

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **24**
- SRM **34.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (62.1%)	82 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (12.4%)	76.1 %	0
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.2%)	83 %	5
Ziarno	Carafa II Special	0.5 kg (6.2%)	70 %	1150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.1%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (3.1%)	71 %	300
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.25 kg (3.1%)	73 %	20
Ziarno	Simpsons - Black Malt	0.1 kg (1.2%)	70 %	1084
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.2%)	79 %	45
Ziarno	CastleMalting Coffee Light	0.1 kg (1.2%)	74 %	250

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfoct	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kreda Piwowarska	2 g	Zacieranie	60 min