

Szklanka Mleka

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **34.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (69.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (8.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.02 kg (0.7%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (17.4%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.1 kg (3.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Admiral	8 g	10 min	14.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	5 g	10 min	5.1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Laktoza	400 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1.5 g	Zacieranie	90 min