

W011 - Milk Stout - mint

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **31.7**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.67 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **16 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.67 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	(de) CHÂTEAU PALE ALE	5 kg	81 %	21
Ziarno	BEST Vienna (BESTMALZ)	4.5 kg	82.5 %	23
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg	80 %	4
Ziarno	(de) CHÂTEAU CAFÉ LIGHT®	0.5 kg	77 %	666
Ziarno	Caraaroma (Weyermann)	0.5 kg	73.58 %	934
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg	76.1 %	-1
Ziarno	(de) CHÂTEAU CHOCOLAT	0.5 kg	75 %	2402
Ziarno	(de) CHÂTEAU ROASTED BARLEY	0.2 kg	65 %	3203

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	10 g	60 min	8 %
Gotowanie	Target	10 g	30 min	8 %
Gotowanie	East Kent Goldings (EKG)	20 g	15 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Scottish Ale	Ale	Płynne	124 ml	Wyeast Labs