

10# Milk Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **31.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale ale Malteurop | 2.4 kg (41.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 1.8 kg (31.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.3 kg (5.2%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (5.2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (3.5%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III Special | 0.15 kg (2.6%) | 70 % | 1024 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.6 kg (10.4%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 22 g | 60 min | 11.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

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

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|---------|-------|-----------|--------|
| Inne | Laktoza | 600 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Palone na ostatnie 10 min.
16 gru 2016, 12:39