

#14 Milk Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **40.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.54 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2.5 kg (44.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (26.5%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.35 kg (6.2%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (5.3%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (5.3%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.5%)	55 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	3.8 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min