

#152 Milk Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **37.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **37 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **37 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.31 kg (8.3%)	75 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.31 kg (8.3%)	75 %	45
Ziarno	Płatki żytnie	0.31 kg (8.3%)	75 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.35 kg (9.4%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.31 kg (8.3%)	65 %	1150
Ziarno	Jęczmień palony	0.14 kg (3.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	19 g	55 min	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	375 ml	Fermentum Mobile