

#16 Milkżynier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (77.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.1 kg (1.9%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (5.8%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (5.8%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.3 kg (5.8%) | 68 % | 601 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.15 kg (2.9%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 60 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |