

#17 Milk Imperial Stout

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **84**
- SRM **62**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (60.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (8.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.3%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.3%)	75 %	150
Ziarno	Laktoza	0.5 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis