

#48 Double Milk Stout

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **41**
- SRM **33.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (46.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg (4.6%)	68 %	300
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (5.6%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.1 kg (1.9%)	70 %	1024
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	5 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8 g	Fermentis