

#54 Milk Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **41.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	1.47 kg (40.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.37 kg (10.1%)	85 %	4
Ziarno	Rye Malt	0.37 kg (10.1%)	63 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.37 kg (10.1%)	85 %	3
Ziarno	Castle Cara Ruby	0.18 kg (4.9%)	78 %	45
Ziarno	Castle Cafe Light	0.18 kg (4.9%)	75.5 %	250
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.14 kg (3.8%)	20 %	650
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.27 kg (7.4%)	70 %	1400
Dodatek	Milk Powder	0.3 kg (8.2%)	51 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	45 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	91.67 g	Danstar