

#61 Milk Stout IV

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **28.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (63.3%)	80 %	7
Ziarno	Grodziki pszeniczny wędzony dębem	0.17 kg (7.2%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.08 kg (3.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.06 kg (2.5%)	68 %	1200
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.06 kg (2.5%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.06 kg (2.5%)	65 %	1150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.04 kg (1.7%)	68 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (10.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	50 min	11 %

Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	27 g	5 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	4 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	70 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1 g	Gotowanie	12 min