

#99 Milk Stout V

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **35.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (61.6%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.7%)	68 %	1200
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (3.1%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.35 kg (4.3%)	65 %	1150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.12 kg (1.5%)	68 %	1300
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.3 kg (3.7%)	80.5 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	27 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20.5 g	15 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	2.5 g	Gotowanie	12 min