

## Droga mleczna

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (45.5%)	79 %	6
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	1 kg (9.1%)	74 %	296
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.5%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (18.2%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (18.2%)	80 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (4.5%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Pilgrim	50 g	10 min	8.1 %
Gotowanie	HBC 462	35 g	50 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 462	15 g	5 min	15.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	30 g	Safale

### Notatki

- Na 15 litrów wanilia. 1 laska wanilii macerowana w rumie, drugie 15 litrów płatki dębowe średnio opiekane 50 gram macerowane w rumie.  
1 lut 2016, 18:34