Droga mleczna

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **---**
- IBU **25**
- SRM **44.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg *(56.8%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg *(5.7%)*	--- %	70
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg *(5.7%)*	--- %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg *(5.7%)*	--- %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg *(5.7%)*	--- %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg *(9.1%)*	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg *(11.4%)*	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Lomik	20 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Lomik	20 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Iunga	70 g	7 dni	11 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile