

Druga warka - Milk Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **25**
- SRM **54**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **57.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (27%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (27%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.7%)	68 %	1202
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (10.8%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (13.5%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2.7%)	74 %	788
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (9.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (6.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale