

Fruit Milk Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **38.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.5 kg (75%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (8.3%)	71 %	600
Ziarno	Karmelowy Cara	0.5 kg (8.3%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	15 g	40 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	10 g	5 min	5.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	laktoza	500 g	Fermentacja cicha	1 dni
Dodatek smakowy	wanilia macerowana w rumie	6 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	mrożone wiśnie	450 g	Fermentacja cicha	7 dni