

Fruit Milk Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **23**
- SRM **32.8**
- 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 **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.7 kg (11.8%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (6.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (8.4%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (8.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	600 g	Gotowanie	15 min