

Fruit milk stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **36.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (5.8%)	79 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.35 kg (10.1%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (5.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	35 min	7 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	zest i sok z 2 pomarańczy	2 g	Fermentacja cicha	1 dni