

Imperial Milk Stout#2

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **45**
- SRM **39.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (53.5%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (21.4%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.2%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.2%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.2 kg (2.1%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.2 kg (2.1%)	70 %	690
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.3%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.65 kg (7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	55 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	200 g	Safale