

# Imperial Milk Stout

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **55**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (52.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (26.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.35 kg (4.6%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.9%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.25 kg (3.3%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.2 kg (2.6%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.9%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	30 g	90 min	14.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04 - gęstwa	Ale	Suche	150 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	800 g	Gotowanie	10 min