

Imperial Milk Stout

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **43**
- SRM **70.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (48.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (16.3%)	68 %	400
Ziarno	Carafa	1 kg (16.3%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (8.1%)	71 %	600
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Comet	50 g	40 min	8.3 %
Gotowanie	Ariana	50 g	1 min	8.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe z beczki po bourbonie	50 g	Fermentacja cicha	21 dni

Notatki

- Carafa - Carafa 1 specjal
22 lut 2018, 10:41