

# Imperial milk stout

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **31**
- SRM **36.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (65%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	1 kg (10%)	75 %	59
Ziarno	Specjal B Malt	0.5 kg (5%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5%)	68 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	20 g	60 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	15 g	10 min	18 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- zacieranie 68 C, czekoladowy 400 ebc w 50 min zacierania, jęczmień palony 20 min przed końcem  
28 gru 2022, 16:40