

# Jet Black Heart - Milk Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **31.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min w 65C**
- Wyszładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.5 kg (61.4%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (5.3%)	80 %	6
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (4.4%)	71 %	300
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (8.8%)	70 %	128
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.25 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (4.4%)	70 %	690
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (7%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (4.4%)	70 %	160

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12.5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	30 min	10.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	400 g	Gotowanie	15 min