

Kolejowe Milk Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **35.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (51.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (17.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (6.9%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (6.9%)	75 %	30
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (3.4%)	80 %	39
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.4%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (10.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

Drożdże

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