

# Kraina mlekiem i słodem płynąca

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **47**
- Styl **Sweet Stout**

## 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (10.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (10.4%)	75 %	30
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.8 kg (16.7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	45 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile