

Łasica (Strawberry Milk Stout)

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **28.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (7.5%)	71 %	600
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (74.6%)	80 %	8
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (3%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (14.9%)	77 %	97

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	645 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Pulpa truskawkowa	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni