

LEM| Milk Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **29.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **69 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (32%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Pilzneński	1.5 kg (24%)	82 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Viking Malt Czekoladowy 1200	0.3 kg (4.8%)	68 %	1202
Ziarno	Fawcett - Brown	0.35 kg (5.6%)	72 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (14.4%)	85 %	3
Cukier	Laktoza	0.8 kg (12.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Endeavour	20 g	45 min	7.5 %
Gotowanie	Palisade	20 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	English Golding	15 g	5 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	800 g	Gotowanie	15 min