

# Lemon Milk Stout

- Gęstość **16.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (56.5%)	79 %	6
Cukier	laktoza	0.7 kg (11.3%)	--- %	---
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.1%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (8.1%)	70 %	160
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (8.1%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	32 g	60 min	8.4 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszona skórka cytryny	100 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- 100g skórki na 6 litrów piwa to za dużo - zbyt dominujący smak i aromat  
2 mar 2016, 10:50