

## Milk Imperial Stout 2.0

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **69**
- SRM **53.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.7 kg (8%)	70 %	4
Ziarno	Carafa II Special	0.5 kg (5.7%)	70 %	800
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.3 kg (3.4%)	71 %	300
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (3.4%)	72 %	236
Ziarno	Castle Malting Wheat Black	0.5 kg (5.7%)	55 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (11.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	65 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs