

MILK MARSHAL

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **29**
- SRM **37.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Malting company of irloland - Irish Ale Malt | 4.6 kg (60.5%) | 80.5 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 1.2 kg (15.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Bestmalz - Cara Munich Type II | 0.2 kg (2.6%) | 75 % | 120 |
| Ziarno | Bestmalz - Cara Aromatic | 0.35 kg (4.6%) | 78 % | 50 |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) crushed | 0.5 kg (6.6%) | 50 % | 1300 |
| Ziarno | weyermann - abbey malt | 0.75 kg (9.9%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 60 g | 50 min | 4.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 60 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|---------------------------|-----|-------|----------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Suche | 115.15 g | Fermentum Mobile |
|---------------------------|-----|-------|----------|------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 3.45 g | Gotowanie | 5 min |
| Inne | lactose | 500 g | Gotowanie | 5 min |