

Milk Me

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **30**
- SRM **45.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Kroki

- Temp **56 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **56C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.21 kg (70.2%)	--- %	---
Ziarno	Barwiący	0.62 kg (13.6%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.32 kg (7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.21 kg (4.6%)	68 %	1200
Ziarno	Viking Barwiący Obłuszczone	0.21 kg (4.6%)	65 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Laktoza	0.43 g	Gotowanie	10 min
------	---------	--------	-----------	--------