

Milk Stout #1

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **15**
- SRM **31.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.72 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (58.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (27.3%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.5%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.6%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	30 g	55 min	4.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min