

Milk stout 1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **15**
- SRM **36.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (62%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.7 kg (10.9%)	70 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Viking Barwiący	0.15 kg (2.3%)	65 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (5.4%)	70 %	1100
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.9%)	67 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	50 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	5 %

Drożdże

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

Gozdawa - Classic Belgian Witbier	Ale	Suche	10 g	Gozdawa
-----------------------------------	-----	-------	------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min