

Milk stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **24**
- SRM **24.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.4%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	6 kg (84.5%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	15 g	Safale

Dodatki

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

Dodatek smakowy	lukrecja	20 g	Gotowanie	10 min
-----------------	----------	------	-----------	--------