

Milk Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **34.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (13.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.25 kg (6.9%)	75 %	60
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.8%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (13.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Fawceet Czekoladowy 1200	0.25 kg (6.9%)	68 %	1202
Ziarno	Fawceet Czekoladowy jasny	0.1 kg (2.8%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04 gęstwa	Ale	Suche	10 g	Safale

Notatki

- więcej paloności
4 lis 2018, 19:01