

Milk Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **21.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.5 kg (66%)	78 %	6
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	0.5 kg (9.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.7%)	55 %	985
Ziarno	carafa	0.1 kg (1.9%)	--- %	---
Cukier	cukier	0.7 kg (13.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Na zimno	Marynka	15 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	250 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	śliwki węgierskie suszone	88 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	słodka skórka z pomarańczy	19 g	Fermentacja cicha	7 dni