

Milk Stout 12° BLG

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **32.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **74 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **74C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.75 kg (36.5%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.6 kg (33.3%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (5.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.2%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.2%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	10 %

Drożdże

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