

Milk Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **34**
- SRM **32.5**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rahr - Pale Ale Malt	3.5 kg (76.1%)	79 %	79
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	0.5 kg (10.9%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.2%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %

Drożdze

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

Dodatki

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

Inne	laktoza	250 g	Gotowanie	15 min
------	---------	-------	-----------	--------