

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**
- Wyladuj 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 |
|------|---------|-------|-----------|--------|