

MILK STOUT

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **49.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (55.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (18.5%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (7.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (5.6%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Laktoza	500 g	Gotowanie	0 min