

MILK STOUT

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **29**
- SRM **40.3**
- Styl **Sweet 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 **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadź używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (24.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (11.6%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz Monachijski typ II	0.18 kg (2.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.28 kg (4.1%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.45 kg (6.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący 1300-1600 EBC	0.1 kg (1.4%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.4%)	70 %	690
Cukier	Laktoza	0.5 kg (7.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	30 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	12.5 g	Mauribrew