

milk stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **23**
- SRM **37.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **0.1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.75 kg (22.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.45 kg (13.2%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (2.9%)	81 %	70
Ziarno	Viking Munich Malt	0.8 kg (23.5%)	78 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (5.9%)	78 %	350
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.35 kg (10.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Simpsons - Black Malt	0.15 kg (4.4%)	70 %	1084
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.15 kg (4.4%)	73 %	788
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (1.5%)	70 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	22 g	60 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale