

Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **26**
- SRM **37.9**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (54.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (9%)	68 %	300
Ziarno	Viking Dextrine malt	0.25 kg (4.5%)	80 %	13
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (4.5%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (4.5%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (4.5%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.7%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (12.7%)	76.1 %	0
Dodatek	Pomarańcze	0.18 kg (3.3%)	100 %	1
2kg, ok. 180 g cukrów				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Zest z pomarańczy	30 g	Gotowanie	60 min