

Milk stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **38.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny Maris Otter Pale Ale 5-7,5 EBC Thomas Fawcett	2 kg (65.6%)	80 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (6.6%)	61 %	5
Ziarno	Czekoladowy viking	0.25 kg (8.2%)	68 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (4.9%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (9.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.15 kg (4.9%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	14 g	60 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	6 g	60 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	18 g	10 min	5.1 %