

Milk Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **39.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 65C**
- Wystadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (53.1%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (8.5%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.5%)	80 %	2
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (6.4%)	83 %	5
Ziarno	pszeniczny czekoladowy weyermann	0.26 kg (5.5%)	65 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.3%)	55 %	985
na wygrzew				
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.2%)	65.2 %	315
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (8.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Węglan wapnia	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Start 15-16
28 sty 2021, 14:56