

Milk stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **31**
- SRM **47**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (50.8%)	81 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (7.9%)	70 %	175
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6.3%)	85 %	4
Ziarno	red crystal	0.2 kg (6.3%)	70 %	400
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (4.8%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.15 kg (4.8%)	68 %	1202
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (3.2%)	70 %	800
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (3.2%)	70 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (12.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	80 ml	safeale