

Milk stout

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **25**
- SRM **20.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.6 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **31.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8.5 kg (58%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	3.2 kg (21.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (1.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (1.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (1.4%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (1.7%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	2 kg (13.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	20 g	---