

milk stout 2,0

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **28.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|------|
| Ziarno | pilzneński lager Malteurop | 2.5 kg (46.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (18.7%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Carafa II special | 0.2 kg (3.7%) | 70 % | 1050 |
| Ziarno | Carabelge | 0.35 kg (6.5%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (1.9%) | 55 % | 1400 |
| Ziarno | Słód pszeniczny czekoladowy Weyermann | 0.2 kg (3.7%) | 65 % | 1050 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 1 kg (18.7%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------------------|-----|--------|--------|------------|
| WLP004 - Irish Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 150 ml | White Labs |
|--------------------------|-----|--------|--------|------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Whirlfloc T | 0.5 g | Gotowanie | 10 min |