

milk stout #2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **41**
- SRM **34**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **100 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (71.4%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.1%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.5 kg (7.1%)	70 %	837
Ziarno	Roasted Barley	0.25 kg (3.6%)	55 %	591
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (3.6%)	74 %	788
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	40 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	12.9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale