

MILK STOUT #2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **37**
- SRM **37**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 72C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (37.9%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (15.2%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (7.6%)	68 %	300
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3%)	70 %	1000
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (10.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	100 g	0 min	10 %
Na zimno	Sabro	100 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis