

Milk Stout #2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **29.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner Malt	2 kg (41.2%)	80 %	3.65
Ziarno	Viking Munich Light Malt	1.5 kg (30.9%)	78 %	16
Ziarno	Płatki Owsiane Błyskawiczne	0.4 kg (8.2%)	80 %	7.4
Ziarno	Viking Chocolate Light Malt	0.3 kg (6.2%)	68 %	400
Ziarno	Viking Caramel 600 Malt	0.25 kg (5.2%)	68 %	600
Ziarno	Castle Malting Chateau Cafe	0.2 kg (4.1%)	75.5 %	470
Ziarno	Viking Roasted Barley Malt	0.2 kg (4.1%)	63 %	1050

Jęczmień prażony zadany po całkowitym scukrzeniu.

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL 2023	26 g	60 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WHC Lab Bond	Ale	Suche	10 g	WHC Lab

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska Ryżowa	50 g	Zacieranie	---
Inne	Laktoza	495 g	Gotowanie	15 min
Laktoza podniosła ekstrakt początkowy o 2 stopnie plato.				
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min