

Milk Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **36.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (48.8%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (16.3%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.7 kg (11.4%)	77 %	115
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (6.5%)	73 %	820
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.9%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa III - specjal	0.25 kg (4.1%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	14 %

Drożdże

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

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min