

Milk Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **26.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 4.5 kg (70.9%) | 80 % | 7 |
| Cukier | laktoza | 0.5 kg (7.9%) | 80 % | --- |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.25 kg (3.9%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.25 kg (3.9%) | 74 % | 788 |
| Ziarno | Carafa III | 0.25 kg (3.9%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 30L | 0.1 kg (1.6%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.9%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 13.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 25 g | 5 min | 5.1 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------------------------|-----|--------|--------|-------------|
| Wyeast - 1084 Irish Ale | Ale | Płynne | 100 ml | Wyeast Labs |
|-------------------------|-----|--------|--------|-------------|