

Milk Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **17**
- SRM **65.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.9 kg (13.6%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (15.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (15.2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	985
Dodatek	laktoza	0.5 kg (7.6%)	--- %	---
dodana do gotowania - ostatnie 15 minut				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Lalbrew Nottingham	Ale	Suche	15 g	Lallemand
starter drożdżowy 1l - 135g ekstrakt słodowy jasny - suchy, szczypta płatki drożdżowe nieaktywne				

Dodatki

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