

Milk Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **23**
- SRM **49.1**
- Styl **Sweet 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (50.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.9%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (6.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (5.1%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis