

Milk stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **49.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 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 **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (66%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (2.1%)	70 %	1024
Ziarno	Roasted Barley	0.3 kg (6.2%)	55 %	799
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (10.3%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (4.1%)	68 %	1202
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.3 kg (6.2%)	78 %	150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (5.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	55 min	7 %
Gotowanie	Challenger	10 g	10 min	7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Oak Chips	20 g	Fermentacja cicha	80 dni