

Milk Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **36.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.62 kg (68.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.23 kg (6%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.11 kg (2.9%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.11 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.11 kg (2.9%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.11 kg (2.9%)	65 %	1150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.55 kg (14.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	15 g	5 min	7.85 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	15 g	1 min	7.85 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	120 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Ziarna kakaowca	70 g	Gotowanie	70 min
Czynnik do wody	Gips piwowy	4 g	Zacieranie	40 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min