

Milk Stout

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **34 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6 kg (73.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Amber Malt | 0.2 kg (2.4%) | 75 % | 100 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (2.4%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.8 kg (9.8%) | 55 % | 985 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 1 kg (12.2%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 11.9 % |
| Gotowanie | Admiral | 15 g | 60 min | 14.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 25 g | 15 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 25 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |