

Milk Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **48.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **11 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.7 kg (74.7%)	78 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.35 kg (7.1%)	85 %	887
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.3 kg (6.1%)	80 %	296
Ziarno	Strzegom Karmel	0.4 kg (8.1%)	80 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	25 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	25 min	13.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Laktoza podbija ekstrakt początkowy brzezki do 16 Blg
2 gru 2015, 15:54