

Milk Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **22**
- SRM **30.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.1 kg (63.6%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (7.6%)	75 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (6.1%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.125 kg (3.8%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (3.8%)	1 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.15 kg (4.5%)	1 %	837
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.35 kg (10.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	5 g	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	2 g	Zacieranie	60 min