

milk stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **52**
- SRM **36.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (59%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (11.5%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (4.9%)	73 %	887
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (4.9%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	35 g	70 min	13 %
Gotowanie	Tillicum	15 g	10 min	13 %
Na zimno	Tillicum	10 g	10 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	10 g	10 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	malina	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	laktoza	250 g	Gotowanie	10 min