

Milk stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **43**
- SRM **49.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (30.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.6%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.4 kg (6.2%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Nugget	10 g	10 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	50 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Słody palone na ostatnie 10 min warzenia.

Zacieranie:

+/- 52 st. 15 minut

+/- 63 st. 20 min.

+/- 73 st. 30 min.

5 paź 2017, 21:27