

milk stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **47.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (46.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (15.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (6.2%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (6.2%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (7.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (6.2%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnat	5 g	60 min	11.2 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	200 g	Gotowanie	15 min