

Milk Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **19**
- SRM **36.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.6%)	80 %	6.25
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.9%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.6%)	70 %	1100
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.3 kg (5.4%)	55 %	1100
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (3.6%)	70 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (3.6%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.6%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (17.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %

Drożdże

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