

Milk Stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **14**
- SRM **30**
- 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 **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.2 kg (71.1%)	80 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.4%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	40 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	Laktoza	800 g	Gotowanie	15 min
-----------------	---------	-------	-----------	--------