

milk stout homebeer

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **46.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (55.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (18.5%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (7.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (5.6%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5.5 %

Drożdze

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	laktoza	250 g	Gotowanie	0 min
------	---------	-------	-----------	-------