

Milk Stout II

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **42.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale | 1.4 kg (53.8%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Monachijski II | 0.5 kg (19.2%) | 80 % | 28 |
| Ziarno | Płatki owsiane błyskawiczne | 0.3 kg (11.5%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Fawcett - Chocolate | 0.2 kg (7.7%) | 30 % | 1175 |
| Ziarno | Weyermann - Jęczmień palony | 0.2 kg (7.7%) | 30 % | 1150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | PL lunga | 10 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | PL lunga | 15 g | 5 min | 12.5 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|---------|-------|-----------|-------|
| Inne | Laktoza | 200 g | Gotowanie | 5 min |