

Milk Stout na słodko

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **34.9**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (42.9%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (42.9%)	70 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.15 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (4.3%)	68 %	600
Ziarno	CastleMalting Kawowy	0.1 kg (2.9%)	70 %	500
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.9%)	55 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	6 g	Mauribrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	20 min