

milk stout PP

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **46.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (42.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.2%)	80 %	5
Cukier	laktoza	0.5 kg (7%)	88 %	1
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.5%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.5%)	68 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.5%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.5%)	55 %	1200
Ziarno	Prażona pszenica IREKS	0.1 kg (1.4%)	70 %	1600
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa	100 g	Fermentacja cicha	7 dni