

Milk Stout v.2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **35.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadź używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (50.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.7 kg (10.1%)	77 %	115
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Pszenciczny Czekoladowy	0.4 kg (5.8%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.6%)	70 %	1034
Ziarno	Cookie	0.25 kg (3.6%)	80 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min