

Milk Stout (wiśniowy)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **26**
- SRM **29**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (55.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (13.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Special B Mal | 0.3 kg (4.1%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.2 kg (2.8%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.2 kg (2.8%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (2.1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Simpsons - Coffee Malt | 0.3 kg (4.1%) | 74 % | 296 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.9%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Laktoza | 0.6 kg (8.3%) | --- % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 1 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Wiśnie | 2000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |