

#Milk Stout with something 04.2020

- Gęstość **31 BLG**
- ABV **15.5 %**
- IBU **50**
- SRM **72.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (23.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.2 kg (14.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 1 kg (11.8%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 1 kg (11.8%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | żytni czekoladowy | 0.25 kg (2.9%) | --- % | 700 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (2.4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Żytni | 0.65 kg (7.6%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (5.9%) | 80 % | 2 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.7 kg (8.2%) | 80 % | --- |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 1 kg (11.8%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 50 g | 60 min | 13.5 % |