

Milk stout z dodatkami (wkisnie)

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **19**
- SRM **42**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	3.6 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Carabody	0.4 kg (6.3%)	78 %	8
Ziarno	Crystal malt	0.4 kg (6.3%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (6.3%)	3 %	1001
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.4 kg (6.3%)	70 %	1000
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (9.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (1.6%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	19.8 g	safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirfloc	1.8 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Wisnie	1500 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min