

Milk Stout z ekstraktów

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **51.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Light	1.7 kg (50%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (50%)	80 %	650

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	28 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Fuggles	24 g	20 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Jęczmień Palony	250 g	Gotowanie	15 min
Dodany w woreczku muślinowym przed ekstraktami. W temp. 70 stopni trzymany przez 15 minut. Potem włączony gaz i jęczmień wraz z sładem czekoladowym wyjęte. Następnie dodane ekstrakty.				
Dodatek smakowy	Sład Czekoladowy	250 g	Gotowanie	15 min
j.w.				