

milk stout z owocami

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **15**
- SRM **25.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **69 C**, Czas **1 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (68.8%)	85 %	7
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (10.8%)	100 %	---
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.2%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (1.1%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.5%)	55 %	985
Cukier	laktoza	0.5 kg (10.8%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sok z malin	1400 g	Fermentacja cicha	5 dni