

Milk Stout z wysłodzin

- Gęstość **32.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **64**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.4 kg (61.1%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.7 kg (23.6%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (4.2%)	81 %	53
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (4.9%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	0.25 g	Fermentacja cicha	14 dni