

Milk Stout (Zestaw Twój Browar)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **36.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (74%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (4%)	68 %	1202
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10%)	76.1 %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	25 g	60 min	8.2 %

Drożdże

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

Notatki

- Długo gotowane. 18.5L brzezki nastawnej, 17 Brix
1 mar 2019, 20:32