

MilkStout Mięta Malina

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **48**
- SRM **27.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 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	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (22.2%)	80 %	20
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.5 kg (11.1%)	60 %	827

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	1 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	maliny	1500 g	Fermentacja cicha	16 dni
Przyprawa	kakaowiec	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min