

MilkstoutLaktacyjny

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **35**
- SRM **39.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale | 3.3 kg (47.3%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.2%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (28.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Carafa | 0.48 kg (6.9%) | 70 % | 1150 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (7.2%) | 55 % | 1000 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (2.9%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz | 30 g | 30 min | 2.93 % |
| Gotowanie | Magnat | 25 g | 60 min | 14 % |

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 | 750 g | Fermentacja burzliwa | 4 dni |