

Milky

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **31**
- SRM **33.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (64.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (9.2%)	70 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.7%)	1 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.6%)	1 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	6 %

Drożdże

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

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	0.8 g	Gotowanie	15 min