

Milky Dog Luna

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **45.4**
- 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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **-3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (59.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.3 kg (9%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.2 kg (6%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (6%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Cara | 0.25 kg (7.5%) | 72.8 % | 20 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.1 kg (3%) | 78 % | 400 |
| Dodatek | Milk Sugar (Lactose) | 0.3 kg (9%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 25 g | 60 min | 4.7 % |

Drożdże

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