

MILKY WAY

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **21**
- SRM **38.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **1 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale Castle | 4.7 kg (69.1%) | 80 % | 8 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (7.4%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony Weyermann | 0.4 kg (5.9%) | 55 % | 1150 |
| Ziarno | Chocolate Fawcett | 0.4 kg (5.9%) | 73 % | 1200 |
| Ziarno | Caramunich® typ I Weyermann | 0.3 kg (4.4%) | 73 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 8.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale BE256 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Płatki kokosowe | 300 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Ziarna kakaowca | 100 g | Fermentacja cicha | 7 dni |