

## Milo Keg 3 us4

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **22**
- SRM **6.3**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny jasny crisp	2 kg (25%)	83 %	5
Ziarno	Extra pale alle	5 kg (62.5%)	80 %	3.5
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (12.5%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	10 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Caskade	30 g	15 min	7.8 %
Gotowanie	Azacca	10 g	15 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-4	Ale	Suche	12 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Laktoza	160 g	Gotowanie	7 min
------	---------	-------	-----------	-------