

## Mint Milk Stout - MMS

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **21**
- SRM **36.6**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (67.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.6 kg (9.7%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (9.7%)	55 %	1000
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.2%)	79 %	50
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.2%)	75 %	59
Ziarno	Red Crystal	0.1 kg (1.6%)	71.3 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	45 min
Przyprawa	Mięta	20 g	Fermentacja cicha	---

### Notatki

- 100g mięty będzie dodawane 12h przed butelkowaniem  
wysładzanie 3x5 l  
16 lis 2017, 18:25