

## Mint Milk Stout - MMS2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **35.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński           | 6.3 kg (69.6%) | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.9 kg (9.9%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Jęczmień palony      | 0.85 kg (9.4%) | 55 %       | 1000 |
| Ziarno | Biscuit Malt         | 0.3 kg (3.3%)  | 79 %       | 50   |
| Ziarno | Special B Malt       | 0.3 kg (3.3%)  | 65.2 %     | 315  |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony   | 0.1 kg (1.1%)  | 75 %       | 59   |
| Ziarno | Red crystal 350-450  | 0.3 kg (3.3%)  | 71.3 %     | 350  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Golding   | 30 g  | 60 min | 4.8 %      |
| Gotowanie | Tradition | 30 g  | 60 min | 5.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|---------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 375 g | Gotowanie         | 45 min |
| Przyprawa       | Mięta   | 30 g  | Fermentacja cicha | ---    |