

Mint Milk Stout - MMS2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- 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**
- Wyladuj 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	---