

MintStout Milk Stout z dodatkiem Mięty

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **34**
- SRM **62.9**
- 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 **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (61.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - czekoladowy 1200 | 1 kg (15.4%) | 71 % | 1200 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 1 kg (15.4%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (7.7%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 40 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | mięta pieprzowa suszona | 20 g | Gotowanie | 20 min |
| Dodatek smakowy | mięta pieprzowa suszona | 20 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|------|---------|--------|-----------|--------|
| Inne | laktoza | 1000 g | Gotowanie | 15 min |
|------|---------|--------|-----------|--------|