

# MLECZNE WZGÓRZA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **26**
- SRM **31.2**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (32%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	2 kg (32%)	100 %	30
Ziarno	Karmelowy Pszenciczny Strzegom	0.5 kg (8%)	79 %	130
Ziarno	Cookie Malt	0.25 kg (4%)	58.7 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (16%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	5 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min