

Mleczny Rosiu

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **63.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (63%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.9%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.75 kg (11.8%)	68 %	601
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.9%)	79 %	45
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (3.1%)	74 %	296
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (3.1%)	73 %	887
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	55 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Laktoza	500 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Kakao odtłuszczone	80 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Laski wanilii	2 g	Fermentacja burzliwa	15 dni
Inne	Płatki dębowe Sherry Oloroso	50 g	Fermentacja cicha	7 dni