

mleczny staut

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **61.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **79.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.7%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (4.4%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.9%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	60 min	5.5 %

Drożdze

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

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	0 min
-----------------	---------	-------	-----------	-------