

mocny milk

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **14**
- SRM **28.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (48.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (12%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.4%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.4%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.2%)	55 %	1000
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.2%)	70 %	1150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (12%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	60 min	4.38 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.38 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	łuska	15 g	Zacieranie	15 min
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min