

PAstry milk stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **25**
- SRM **37.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.6%)	79 %	10
Ziarno	Chocolate Wheat Castle Malting	0.25 kg (3.9%)	74 %	800
Ziarno	Chocolate Malt Castle Malting	0.25 kg (3.9%)	73 %	887
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.7%)	73 %	1001
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (9.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	22 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	80 min
Dodatek smakowy	Kakaowiec	400 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Płatki moczone w burbonie	40 g	Fermentacja cicha	7 dni