

Peated Belgian Milk Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **32**
- SRM **34.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Torf bruntal | 2.4 kg (60.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.35 kg (8.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.27 kg (6.8%) | 55 % | 985 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.4 kg (10%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye | 0.27 kg (6.8%) | 20 % | 493 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.3 kg (7.5%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 40 min | 11.5 % |