

## 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**
- Wyszładzaj 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 %