

# Raspberry Milk Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **37.2**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (4.2%)	65.2 %	315
Ziarno	black fawcett	0.1 kg (4.2%)	50 %	1500
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (8.3%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (4.2%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (4.2%)	78 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (20.8%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis

## Dodatki

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

Dodatek smakowy	maliny	800 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------------	--------	-------	-------------------	--------