

# Raspberry Milk Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **41.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (62.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.9%)	68 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (6.9%)	73 %	1001
Cukier	Laktoza	1 kg (13.8%)	100 %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	14.38 g	Safale

## Dodatki

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

Dodatek smakowy	Maliny	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni
-----------------	--------	--------	-------------------	--------