

Rye Milk Stout

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **25.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (59.7%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (14.9%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (4.5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (3%)	70 %	837
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	0.2 kg (3%)	73 %	256
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	50 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------