

# RyeMilkStout

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **34.5**
- Styl **Sweet 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Płatki owsiane         | 0.25 kg (7.9%) | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale      | 1 kg (31.7%)   | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Żytni                  | 1 kg (31.7%)   | 85 %       | 8    |
| Ziarno | Carahell               | 0.25 kg (7.9%) | 77 %       | 26   |
| Ziarno | Caraaroma              | 0.25 kg (7.9%) | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.1 kg (3.2%)  | 70 %       | 1024 |
| Ziarno | Jęczmień palony        | 0.1 kg (3.2%)  | 55 %       | 985  |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)   | 0.2 kg (6.3%)  | 76.1 %     | 0    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Vic Secret | 5 g   | 55 min | 16.1 %     |
| Gotowanie | Vic Secret | 10 g  | 5 min  | 16.1 %     |
| Na zimno  | Vic Secret | 10 g  | 4 dni  | 16.1 %     |

## Drożdże

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

|         |     |       |     |     |
|---------|-----|-------|-----|-----|
| US - 05 | Ale | Suche | 6 g | --- |
|---------|-----|-------|-----|-----|