

# 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
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj 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	---
---------	-----	-------	-----	-----