

## Salty Rumble - Salted Milk Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **54.7**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.5 kg (69.8%)	81 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (7.8%)	70 %	128
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.8%)	78 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.1%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.9%)	73 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sól himalajska	20 g	Gotowanie	10 min