

Świąteczny Milk Stout v2

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **13**
- SRM **28.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.6%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.35 kg (5.3%)	83 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.8%)	68 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (10.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	goździki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cynamon	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muszkatałowa	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	anyż	4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórki pomarańczy	60 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	imbir świeży	22 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	wirfloc	2 g	Gotowanie	10 min