

Świąteczny Milk Stout

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **30**
- SRM **31.1**
- 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 **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 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 **19 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 **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (62%)	83 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.8%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.9%)	68 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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