

Szklanka Mleka

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **34.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (69.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (8.7%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.02 kg (0.7%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (17.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.1 kg (3.5%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Admiral | 8 g | 10 min | 14.3 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 60 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 5 g | 10 min | 5.1 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 400 g | Gotowanie | 15 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 1.5 g | Zacieranie | 90 min |