

Żytni milk stout

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **54.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (44.1%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	2 kg (29.4%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.4%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.9%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.9%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.5%)	70 %	1034
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.25 kg (3.7%)	60 %	690
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum (Szyszka własna 2016r)	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Sybilla (Szyszka własna 2016r)	20 g	30 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04 (Starter 10h)	Ale	Suche	11 g	Safale