

# MikkMilk

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: Dalius  
Receptas sukurtas: 2017-09-17 21:51:23  
Receptas modifikuotas: 2019-02-26 15:58:36

OG: 1.065  
FG: 1.023  
ABV: 5.5 %  
IBU: 33  
EBC: 100  
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale  
Avižiniai dribsniai  
Laktozė  
BEST Chocolate salyklas  
TF Pale Chocolate

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	3.000	46.9
4.0	1.500	23.4
1.0	0.800	12.5
905.6	0.600	9.4
629.0	0.500	7.8
	<u>6.400</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Columbus - Virimui (kartumui)  
Cascade (US) - Virimui (kartumui)  
Centennial - Aromatui (virimui)  
Centennial - Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
16.0	29.4	20	60
5.8	1.6	6	15
10.5	1.2	6	5
10.5	0.5	11	1
		<u>43</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)  
13.0

## Pastabos

Bandytas pakartoti Mikkeller Milk Stout, tik su čiu mažiau saldumo.

Vanduo - <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=257G1TS>

+5g CaCO<sub>3</sub> ir 11g NaHCO<sub>3</sub> i virimą.

Single infusion 67C - 90min.

Fermentacija 19C.