

## #16 Milkżynier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt           | 4 kg (77.7%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy jasny  | 0.1 kg (1.9%)  | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (5.8%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony                | 0.3 kg (5.8%)  | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Strzegom Karmel<br>600         | 0.3 kg (5.8%)  | 68 %       | 601  |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)           | 0.15 kg (2.9%) | 76.1 %     | 0    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g  | 60 min | 12 %       |

### Drożdze

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |