

## Łasica (Strawberry Milk Stout)

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **28.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyludź używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (7.5%) | 71 %       | 600  |
| Ziarno | Castle Pale Ale          | 2.5 kg (74.6%) | 80 %       | 8    |
| Ziarno | Carafa III               | 0.1 kg (3%)    | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat    | 0.5 kg (14.9%) | 77 %       | 97   |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa             | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-------------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza           | 645 g  | Gotowanie         | 15 min |
| Dodatek smakowy | Pulpa truskawkowa | 2000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |