

## Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **60 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (60.8%)	85 %	7
Ziarno	caraaamber	0.6 kg (8.1%)	72 %	100
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.8%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich Malt	0.3 kg (4.1%)	71.7 %	110
Dodatek	płatki jęczmienne	0.4 kg (5.4%)	70 %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2.7%)	68 %	1202
Ziarno	Palony Black	0.2 kg (2.7%)	70 %	1300
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.7%)	70 %	690
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.8%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	400 ml	Safale