

## Milk Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **19**
- SRM **36.5**
- Styl **Sweet 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 3 kg (53.6%)  | 80 %       | 6.25 |
| Ziarno | Caraaroma                   | 0.5 kg (8.9%) | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Carafa II                   | 0.2 kg (3.6%) | 70 %       | 1100 |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 0.3 kg (5.4%) | 55 %       | 1100 |
| Ziarno | Barley, Flaked              | 0.2 kg (3.6%) | 70 %       | 4    |
| Ziarno | Wheat, Flaked               | 0.2 kg (3.6%) | 77 %       | 4    |
| Ziarno | Oats, Flaked                | 0.2 kg (3.6%) | 80 %       | 2    |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)        | 1 kg (17.9%)  | 76.1 %     | 0    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g  | 60 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g  | 15 min | 5.1 %      |

### Drożdze

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |