

# Milk Stout I

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **41.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale               | 1.6 kg (61.5%) | 80 %       | 6    |
| Ziarno | Weyermann - Monachijski II         | 0.3 kg (11.5%) | 80 %       | 28   |
| Ziarno | Płatki jęczmienne błyskawiczne     | 0.3 kg (11.5%) | 75 %       | 3    |
| Ziarno | Weyermann - Pszeniczny czekoladowy | 0.2 kg (7.7%)  | 30 %       | 1050 |
| Ziarno | Weyermann - Jęczmień palony        | 0.2 kg (7.7%)  | 30 %       | 1150 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | PL lunga | 10 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Gotowanie | PL lunga | 15 g  | 5 min  | 12.5 %     |

## Drożdze

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

## Dodatki

| Typ  | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|------|---------|-------|-----------|-------|
| Inne | Laktoza | 250 g | Gotowanie | 5 min |

## Notatki

- Ciemne słody na początku przerwy 72 st.  
24 wrz 2017, 08:17