

# MilkStout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **39.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **40 min w 72C**
- Wyladuj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (21.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (4.9%)	68 %	1202
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.9%)	78 %	350
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (12.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg (21.1%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (4.1%)	20 %	600
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (4.1%)	74 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	45 min	11 %
Gotowanie	Marynka	15 g	45 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Notatki

- skórka pom  
marchew  
laska wan  
sok pom  
*30 wrz 2017, 22:21*
- Słody jasne i płatki wrzucone w 71st i zbite do 67st trzymane przez 40min potem dodane słody ciemne na 30min.  
*28 lis 2017, 10:50*