

## 10# Milk Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **31.7**
- 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 **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale Malteurop	2.4 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.8 kg (31.3%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (5.2%)	80 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.15 kg (2.6%)	70 %	1024
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (10.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	11.6 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	600 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Palone na ostatnie 10 min.  
*16 gru 2016, 12:39*