

## #15 Milk Stout z Thermomix

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **41**
- SRM **39.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.5 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.8 L** wody do zacierania do **79.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.3 kg (41.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.23 kg (31.5%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.06 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.04 kg (5.5%)	70 %	1150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.04 kg (5.5%)	68 %	1450
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.06 kg (8.2%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Gęstwa	7 ml	Kveik