

## #17 Sweet Milk Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **24**
- SRM **30.2**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - karmelowy 300	0.5 kg (8.8%)	73 %	300
Ziarno	Weyermann - jęczmień palony	0.2 kg (3.5%)	80 %	1100
Ziarno	Słodownia Strzegom - karmelowy 600	0.3 kg (5.3%)	69 %	400
Ziarno	Malteurop - pilzneński	2.5 kg (44.2%)	80 %	4
Ziarno	Słodownia Strzegom - monachijski I	2 kg (35.4%)	79 %	12
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (2.7%)	70 %	689

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	10 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Nugget	10 g	30 min	15.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 - Irlandzkie ciemno?ci	Ale	Kultury	200 g	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	---------	-------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Płatki owsiane	500 g	Zacieranie	60 min
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min