

## #18 Milk stout czarka z Dodatkami

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **35**
- SRM **52**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (26.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (26.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2.6%)	8 %	1202
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (10.5%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (13.2%)	5 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2.6%)	4 %	788
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (9.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Żytni	0.7 kg (9.2%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s 04	Ale	Suche	11.5 g	---