

## #2 Milk Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **52.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystładzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (53.4%)	79 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (6.1%)	--- %	---
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.1%)	10 %	---
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.6%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (3.8%)	68 %	887
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.3%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	kawa irish whisky	50 g	Gotowanie	20 min