

## #30 Milk Stout

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **61.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **180 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **180 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (38%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (25.3%)	79 %	16
Ziarno	Kawowy Castlemalting 500	0.3 kg (3.8%)	68 %	500
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (6.3%)	68 %	1202
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (6.3%)	--- %	4
Ziarno	Castlemalting black of black jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	72 %	500
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (12.7%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale