

#4. Milk Stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **40**
- SRM **32.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (50.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3.3%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (3.3%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (3.3%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.4%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.22 kg (4.9%)	68 %	300
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.45 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (14.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	15 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min