

## #5 Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **31.4**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (60.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.7%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.7 kg (12.2%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (3.5%)	70 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (6.1%)	70 %	1000

### Chmiele

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

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.5 g	Safale

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Laktoza	500 g	Gotowanie	20 min

### Notatki

- w 68°C (słody jasne + płatki)  
po 20 min w 72 słody ciemne + laktoza  
*16 lip 2018, 19:47*