

## #9 Milk Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (56.9%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.1%)	78 %	200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (8.1%)	68 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (7.3%)	65 %	730
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.6 kg (9.8%)	10 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	40 min	4.3 %
Gotowanie	Kent Goldings	25 g	20 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Laktoza	300 g	Fermentacja cicha	14 dni