

# Milik Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **26**
- SRM **39.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (37%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.2 kg (22.2%)	90 %	621
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (4.6%)	70 %	128
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (4.6%)	75 %	20
Płynny ekstrakt	Amber Malt	1.2 kg (22.2%)	75 %	43
Ziarno	Carahell	0.5 kg (9.3%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---
po RIS	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ziarna kawy	100 g	Gotowanie	90 min
Dodatek smakowy	ziarna kakaowca	100 g	Gotowanie	60 min