

# MILK FRUIT STOUT

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **36**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **37 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **39.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **37C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (54.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.9 kg (12.3%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.8%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.5%)	85 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (4.1%)	--- %	4
Ziarno	Brown	0.3 kg (4.1%)	72 %	200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.1%)	71 %	600
Ziarno	Czekoladowy 1200 UK	0.3 kg (4.1%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	25 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Northdown	10 g	20 min	8.2 %
Gotowanie	Northdown	15 g	7 min	8.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kreda czy coś tam	5 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	laktoza	0.7 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	owoce mrożone 4x5l różne	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni