

# Milk Stout 1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **37.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.3 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.6 kg (25.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (17%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.14 kg (6%)	70 %	837
Ziarno	Płatki owsiane	0.22 kg (9.4%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski	0.35 kg (14.9%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.11 kg (4.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.11 kg (4.7%)	68 %	601
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.28 kg (11.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.14 kg (6%)	74 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	11.5 g	60 min	10 %

## Drożdże

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

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	16 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	-------	------------------