

# 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<br>Ciemności | Ale | Płynne | 16 ml | Fermentum Mobile |
|------------------------------|-----|--------|-------|------------------|