

## Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Aromatic Malt	0.35 kg (6.7%)	78 %	51
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (7.7%)	68 %	601
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.3 kg (5.8%)	60 %	900
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (67.3%)	80 %	8
Ziarno	zakwaszający	0.05 kg (1%)	80 %	15
Cukier	laktoza	0.5 kg (9.6%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	28 g	70 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
m15	Ale	Suche	10 g	jack

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	500 g	Gotowanie	60 min