

# Milk Stout

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **34**
- SRM **45**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (51.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (11.1%)	80 %	16
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1.5 kg (11.1%)	76.1 %	0
Ziarno	Żytni	0.7 kg (5.2%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.6 kg (4.4%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.6 kg (4.4%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (3.7%)	68 %	601
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (3.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	75 g	60 min	10 %

## Notatki

- kakaowiec, kawa, płatki dębowe?

25 kwi 2018, 15:54