

## milk stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **36.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.81 kg (63%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.34 kg (11.7%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.22 kg (7.8%)	79 %	130
Ziarno	Płatki owsiane	0.22 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.16 kg (5.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.11 kg (3.9%)	68 %	1202

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	9.09 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	9.09 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	2.27 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	0.34 g	Zacieranie	---