

## Milk stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **49.1**

### 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 **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (55.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (18.5%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (7.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (5.6%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	laktoza	250 g	Gotowanie	1 min

### Notatki

- Warzenie: 6.10.2018r. od 7:10.  
Chłodzono przy użyciu chłodnicy.  
Po dodaniu laktozy wyszło 9 l - 17 BLG  
Następnie rozcieńczono wodą do 10,5 l - 14,5 BLG (w tym laktoza daje ok. 2,5 BLG).  
Drożdże dodano dopiero na drugi dzień rano, bo chłodnicą udało się zbić temperaturę tylko do 40 st. C.  
Temp. brzezki po nocy na balkonie spadła do 17,5 st. C.

Butelkowanie - 6.11.2018r.

Dodano ok. 25 - 30 g cukru w 0,5 l wody (nie pamiętam dokładnie).

Wyszło 19 dużych i 1 mała butelka.

6 paź 2018, 10:15