

## Milk stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **55.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 4.5 kg (58.1%)  | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 1.25 kg (16.1%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.5 kg (6.5%)   | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (6.5%)   | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący           | 0.5 kg (6.5%)   | 68 %       | 1300 |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.5 kg (6.5%)   | 85 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 50 g  | 60 min | 5.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|---------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | laktoza | 625 g | Gotowanie | 1 min |