

## Milk Stout

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **35.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsen	6.25 kg (71.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (5.7%)	79 %	16
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (4.6%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Castle Cafe Light	0.3 kg (3.4%)	75.5 %	250
Cukier	laktoza	1 kg (11.4%)	100 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Windsor Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar
--------------------------	-----	--------	--------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Ziolo	laktoza	0.5 g	Gotowanie	10 min