

## Milk stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **25.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **23.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (41.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (27.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.8%)	55 %	1000
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (0.7%)	70 %	1100
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (2.8%)	70 %	200
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.15 kg (2.1%)	60 %	690
Cukier	Laktoza	0.8 kg (11.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Laktoza	800 g	Gotowanie	15 min