

## Milk Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **38.1**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **101.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **55.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **73.8 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **55.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **64.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.38 kg (36.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	7.38 kg (36.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.92 kg (4.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.92 kg (4.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1.85 kg (9.1%)	68 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1.91 kg (9.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	58.46 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Magnum	61.54 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Gęstwa	761.91 ml	Safale
-------------	-----	--------	-----------	--------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	laktoza	1.91 g	Gotowanie	10 min