

## Milk Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **33**
- SRM **34.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75.6C**
- Wystadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.75 kg (34.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.6 kg (31.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.9%)	68 %	601
Ziarno	KAWOWY	0.2 kg (3.9%)	68 %	500
Ziarno	JĘCZMIEN PALONY	0.25 kg (4.9%)	68 %	1150
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.8%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	10 %

### Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------