

# MILK STOUT

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **37**
- SRM **36.9**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (54.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.7%)	79 %	16
Ziarno	Castlemalting - Special B	0.5 kg (6.8%)	77 %	350
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	70 %	3
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.5 kg (6.8%)	71 %	1100
Ziarno	Weyermann - jęczmień palony	0.1 kg (1.4%)	65 %	1100
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (9.6%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Perle	25 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Perle	25 g	7 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia kreda	10 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	Dr. Oetker Wanilia Bourbon ekstrakt 30ml	60 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- Laktoza got. 5 min. Jęczmień palony max 15 min.  
28 sie 2020, 20:02