

## Milk Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **32.2**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (38.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (6.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (7.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom kawowy ciemny	0.35 kg (6.7%)	68 %	500

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	18 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	650 g	Gotowanie	10 min