

## Milk Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **30**
- SRM **48.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **25 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **65.7 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46.9 L** wody do zacierania do **82.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny S	5 kg (25.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński S	5 kg (25.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (2.6%)	68 %	400
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (1%)	75 %	59
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.25 kg (1.3%)	60 %	690
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.28 kg (1.5%)	73 %	120
Ziarno	Viking Pale Ale malt S	6.1 kg (31.6%)	80 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (2.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Caramel/Crystal Malt S	0.95 kg (4.9%)	72 %	236
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy Weyermann S	0.5 kg (2.6%)	77 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
-----------	-------	------	--------	------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis