

## Milk Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **33**
- SRM **34**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **79C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (10.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (5.4%)	74 %	788
Ziarno	Roasted Barley	0.25 kg (5.4%)	55 %	591
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (5.4%)	80 %	45
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (43%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	20 g	30 min	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Laktoza	450 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirlflock	2 g	Gotowanie	5 min