

## Milk Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **21**
- SRM **43.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.18 kg (55.5%)	80 %	7
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.4 kg (7%)	55 %	1200
Ziarno	Monachijski	0.34 kg (5.9%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.34 kg (5.9%)	60 %	1000
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.34 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.34 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Laktoza	0.45 kg (7.9%)	50 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.34 kg (5.9%)	74 %	118

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	28 g	13 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	27 g	60 min	5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

### Notatki

- <https://www.homebrewersassociation.org/homebrew-recipe/left-hand-milk-stout-clone/>  
Laktoza 15 minut przed końcem gotowania  
Whirfloc pamiętać  
Zacieranie - 90 minut w 66 stopniach  
29 cze 2020, 13:56