

## Milk stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **36.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.15 kg (2.3%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.4 kg (6.2%)	70 %	1400
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (12.3%)	80 %	16
Ziarno	Special B Castle	0.15 kg (2.3%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.3%)	68 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.15 kg (2.3%)	70 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (10.8%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	43 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	17 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	11.2 %
Whirlpool	Simcoe	35 g	1 min	11.2 %

Whirlpool	Styrian Wolf	30 g	1 min	13.8 %
-----------	--------------	------	-------	--------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	6 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	15 min

### Notatki

- Laktoza dodana 10 min przed końcem gotowania.  
*7 lis 2023, 18:31*