

# MILK STOUT

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **22.5**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (59.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.1%)	75 %	150
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (3.4%)	70 %	128
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.178 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa I	0.2 kg (3.4%)	70 %	664
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lubelski	30 g	60 min	2.6 %
Gotowanie	citra	15 g	60 min	12 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
------	---------	-------	-----------	--------