

## Milk Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **39.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Malz - Pale Ale	3 kg (76.9%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.2 kg (5.1%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (7.7%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (7.7%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.6%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	13 g	60 min	13.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew Windsor	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	350 g	Gotowanie	15 min