

## Milk Stout 2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **40.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (30.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.9 kg (20.9%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.11 kg (2.6%)	70 %	1024
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.6%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.6%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4.6%)	68 %	601
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (13.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (4.6%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (7%)	74 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	-------	------------------