

## Milk stout 2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **23**
- SRM **38.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (64.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (6.5%)	68 %	1202
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.2 kg (5.2%)	70 %	160
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (13%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	11 g	60 min	13.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kakao	25 g	Zacieranie	20 min