

# Milk Stout

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **27.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|---------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno  | Briess - Pilsen Malt           | 3.5 kg (75.3%) | 80.5 %     | 2    |
| Ziarno  | Wheat, Roasted                 | 0.15 kg (3.2%) | 54.3 %     | 1100 |
| Ziarno  | Carafa III Special             | 0.15 kg (3.2%) | 70 %       | 1000 |
| Ziarno  | Brown Malt (British Chocolate) | 0.15 kg (3.2%) | 70 %       | 128  |
| Dodatek | Milk Sugar (Lactose)           | 0.7 kg (15.1%) | 76.1 %     | 0    |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Admiral | 10 g  | 5 min  | 14.3 %     |
| Gotowanie                 | Admiral | 15 g  | 60 min | 14.3 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |