

## Milk Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **36.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński                          | 3 kg (48.8%)   | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Monachijski typ II<br>20-25 EBC<br>Weyermann | 1 kg (16.3%)   | 80 %       | 20   |
| Ziarno | Weyermann -<br>Carawheat                     | 0.7 kg (11.4%) | 77 %       | 115  |
| Ziarno | Płatki owsiane                               | 0.5 kg (8.1%)  | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Fawcett -<br>Pszeniczny<br>Czekoladowy       | 0.4 kg (6.5%)  | 73 %       | 820  |
| Ziarno | Weyermann -<br>Carapils                      | 0.3 kg (4.9%)  | 78 %       | 4    |
| Ziarno | Weyermann -<br>Carafa III - specjal          | 0.25 kg (4.1%) | 70 %       | 1400 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 25 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Magnat     | 15 g  | 60 min | 14 %       |

### Drożdże

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

|                              |     |        |        |                  |
|------------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie<br>Ciemności | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |
|------------------------------|-----|--------|--------|------------------|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Laktoza      | 500 g        | Gotowanie       | 15 min      |