

## Milk Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **26.5**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (70.9%)	80 %	7
Cukier	laktoza	0.5 kg (7.9%)	80 %	---
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (3.9%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (3.9%)	74 %	788
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.9%)	70 %	1034
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.1 kg (1.6%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

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

Wyeast - 1084 Irish Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-----	--------	--------	-------------