

## Milk Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **32.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.3%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.3%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Nagazowanie 2.0 vol

Leżakowanie - jak najdłużej

fermentacja 2 tygodnie w 20 stopniach

*14 maj 2023, 15:05*