

# Milk Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **34.9**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (5.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.9%)	75 %	150
Ziarno	Słód Pale Ale	2.4 kg (47.1%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (5.9%)	--- %	---
Cukier	Laktoza	0.7 kg (13.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	3.6 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13 %

## Drożdże

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

## Notatki

- UWAGI:
  1. Podczas zacierania zrobić próbę jodową (w tej warce nie została przeprowadzona),
  2. Podczas filtrowania zawsze filtrować wodą która nie jest wrząca, najlepiej 70- 75°C. Wodę wlewać na talerzyk umieszczony w brzezce, aby nie zbełtać za bardzo brzezki. Wylądzać do poziomu ok 2'Blg (w tej warce nie przeprowadzone)
  3. Nie wyciskać ziarna podczas filtracji
- CHMIELENIE
  1. Całość gotowania powinna trwać 60 min.

2. Na samym początku wsypujemy Chmiel Magnum- na goryczkę,
3. po 50 min (10 min przed końcem) dodajemy chmiel Lubelski- na aromat

*20 lis 2016, 13:52*