

## milk stout

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **35.2**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	3 kg (43.8%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg (7.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.45 kg (6.6%)	79 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.3%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (7.3%)	85 %	5
Ziarno	Carafa II	0.55 kg (8%)	70 %	812
Ziarno	Roasted Barley	0.35 kg (5.1%)	55 %	591
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (14.6%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Notatki

- laktoza 5 min gotowania  
*21 lut 2017, 14:28*