

## Milk Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **26.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (6.8%)	68 %	400
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (6.8%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	hallertauer	20 g	10 min	6.1 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	700 g	Gotowanie	15 min