

## Milk Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **19**
- SRM **33.7**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (8.7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (8.7%)	68 %	1200
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (5.8%)	80 %	39
Ziarno	Castle Cafe	0.1 kg (2.9%)	75.5 %	480
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.4%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (5.8%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.8%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (17.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	10 g	60 min	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	fermentis