

## Milk Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **21**
- SRM **27.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.3 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **30.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	10 kg (75.2%)	85 %	7
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Muntons - palony	0.5 kg (3.8%)	--- %	1225
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (1.9%)	70 %	690
Ziarno	weyermann - czekoladowy przeniczny	0.25 kg (1.9%)	--- %	900
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (6%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (7.5%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale