

## Milk Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **21**
- SRM **40.5**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	79 %	6.5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (14.3%)	82 %	5
Ziarno	Viking Jęczmień prażony	0.25 kg (3.6%)	70 %	1000
Ziarno	Viking Karmelowy 600	0.25 kg (3.6%)	68 %	600
Ziarno	Viking Czekoladowy Ciemny	0.5 kg (7.1%)	67 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Glacier	50 g	60 min	5 %

### 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	750 g	Gotowanie	10 min
-----------------	---------	-------	-----------	--------

### Notatki

- Ciemne słody na ostatnie 10 minut zacierania, po negatywnej próbie jodowej.  
Laktoza na ostatnie 10 min gotowania.  
*31 paź 2017, 19:41*