

## milk stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **47.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 1.5 kg (46.9%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 0.5 kg (15.6%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona   | 0.2 kg (6.2%)  | 70 %       | 1000 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.15 kg (4.7%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący           | 0.2 kg (6.2%)  | 68 %       | 1300 |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.2 kg (6.2%)  | 85 %       | 3    |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)        | 0.25 kg (7.8%) | 76.1 %     | 0    |
| Ziarno | Biscuit Malt                | 0.2 kg (6.2%)  | 79 %       | 45   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Magnat  | 5 g   | 60 min | 11.2 %     |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Wiórki kokosowe | 200 g | Gotowanie | 15 min |