

## Milk Stout

- Gęstość **14.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

### Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **62.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (70.2%)	85 %	7
Ziarno	Caramunich Malt	0.6 kg (10.5%)	71.7 %	110
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (7%)	70 %	812
Ziarno	Special B Malt	0.7 kg (12.3%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	15 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	15 g	10 min	12.9 %
Na zimno	Calypso	30 g	7 dni	14.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min