

## Milk Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **31.7**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.7 kg (50%)	80 %	8
Ziarno	castle munich II	1 kg (18.5%)	79 %	22
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.3%)	80 %	2
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (4.6%)	75.5 %	500
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.6%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (3.7%)	70 %	1024
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.3%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Prażone ziarna kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Laktoza do gotowania  
Carafa bez łuski na wygrzew  
6g sody oczyszczonej do gotowania  
*19 lut 2020, 14:43*