

## Milk Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **32.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	2.8 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.3%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.3%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.2%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg (4.2%)	68 %	300
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.3%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane prażone	0.7 kg (11.7%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (10%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12.78 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe prażone	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Espresso	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Laska wanilii	15 g	Fermentacja cicha	7 dni