

# Milk Stout Adidius

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **8.4**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	0 kg	80 %	700
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	60 min	5.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Słód jęczmienny Pale Chocolate 560-690 EBC Thomas Fawcett	300 g	Gotowanie	25 min
Dodatek smakowy	Słód jęczmienny Caramunich® Typ III 140-160 EBC Weyermann®	300 g	Gotowanie	25 min
Dodatek smakowy	Palony Jęczmień Viking Malt	200 g	Gotowanie	25 min
Przyprawa	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- przed zagotowaniem wody do warzenia, słody moczyć w 70 stopniach C przez 20-30 minut. Jako dodatek do jeszcze głębszego wzbogacenia smaku można dodać kolejne 10g chmielu Kent Goldings na ostatnie 10 minut gotowania  
24 lut 2025, 15:53