

# Milk Stout - CarpeKraft 2017

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **31**
- SRM **26.6**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **40 C**, Czas **0 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **43.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (35.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (17.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.5 kg (17.9%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.9%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (8.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarna kawy	70 g	Fermentacja cicha	8 dni