

# Milk Stout centrum piwowarstwa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **59.7**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **85 min**
- Temp **67 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **85 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **28.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.15 kg (39.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.89 kg (36.4%)	79 %	22
Ziarno	Castle Cafe	0.52 kg (6.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.52 kg (6.5%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (4.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.52 kg (6.5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	52.5 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	17.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	875 g	Gotowanie	15 min