

# Milk Stout I

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **41.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	1.6 kg (61.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Monachijski II	0.3 kg (11.5%)	80 %	28
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.3 kg (11.5%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny czekoladowy	0.2 kg (7.7%)	30 %	1050
Ziarno	Weyermann - Jęczmień palony	0.2 kg (7.7%)	30 %	1150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	PL lunga	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	PL lunga	15 g	5 min	12.5 %

## Drożdze

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	250 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Ciemne słody na początku przerwy 72 st.  
24 wrz 2017, 08:17