

## Milk Stout IV

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **42.3**
- 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 **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- 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 | Filtrat                     | 2.2 kg (84.6%) | 80 %       | 6    |
| Ziarno | Fawcett - Chocolate         | 0.2 kg (7.7%)  | 30 %       | 1175 |
| Ziarno | Weyermann - Jęczmień palony | 0.2 kg (7.7%)  | 30 %       | 1150 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | USA Sorachi Ace | 10 g  | 60 min | 12.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | PL Oktawia      | 25 g  | 0 min  | 7.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 50 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|---------|-------|-------------------|-------|
| Inne            | Laktoza | 250 g | Gotowanie         | 5 min |
| Dodatek smakowy | Wiśnie  | 500 g | Fermentacja cicha | 7 dni |