

# Milk Stout kawusia kokosik wanililka

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **22.9**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.57 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (59.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (19.8%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (6%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.12 kg (2.4%)	70 %	900
Ziarno	Pszeniczny palony	0.12 kg (2.4%)	55 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.9%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	8.1 %