

# Milk Stout Kuźnia Piwowarów

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **26**
- SRM **29.2**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (52.2%)	90 %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (8.7%)	80 %	299
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.9%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (2.9%)	80 %	400
Ziarno	Carafa Typ II	0.1 kg (2.9%)	80 %	---
Ziarno	Carafa Typ III	0.1 kg (2.9%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (2.9%)	70 %	1000
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (7.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (7.2%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (10.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	12 g	60 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kokos prażony	270 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	6x espresso	0.32 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	4x laski wanilli	0.32 g	Fermentacja cicha	7 dni