

# Milk Stout + płatki dębowa vanilla

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **22**
- SRM **25.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (49.2%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.8%)	60 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (8.2%)	79 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (16.4%)	76.1 %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (6.6%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (9.8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	15 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	15 g	10 min	5.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

## Notatki

- 40' w 68°C (słody jasne + płatki)  
20' w 72°C  
wsypanie słodów ciemnych  
10' w 72°C  
podgrzanie do 77°C

Laktoza 40min  
14 gru 2022, 13:29