

## milk stout v.3

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **26.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.6 kg (74.8%)	80 %	8
Ziarno	Carafa II	0.22 kg (4.6%)	70 %	812
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.14 kg (2.9%)	60 %	900
Cukier	laktoza	0.7 kg (14.6%)	100 %	1
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.1%)	55 %	1300
Ziarno	zakwaszający	0.05 kg (1%)	80 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	24 g	70 min	11.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
m15	Ale	Suche	10 g	jack

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	laktoza	7000 g	Gotowanie	60 min
------	---------	--------	-----------	--------