

## Milk stout XYZ

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **23**
- SRM **32.8**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.3 kg (66.7%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (5.8%)	75 %	150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (11.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (5.8%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (10.1%)	68 %	800

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wanilia	6 g	Fermentacja cicha	14 dni

## Notatki

- Umieść całe ziarno lub przekrojony pusty strąk na dnie kadzi fermentacyjnej.  
Przed założeniem pokrywy i rurki fermentacyjnej na fermentor wtórny, wlej piwo na laski wanilii.  
Zazwyczaj potrzeba 2-4 tygodni, aby wyekstrahować wanilię do piwa.  
*3 lis 2024, 20:54*