

# Milk Stout z płatkami dębowymi po miodzie pitnym

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **18.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 5 kg (74.1%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | caramel sweet              | 1 kg (14.8%)   | 75 %       | 60  |
| Ziarno | Carafa II                  | 0.25 kg (3.7%) | 70 %       | 812 |
| Ziarno | prażona pszenica           | 0.5 kg (7.4%)  | 82 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g   | 20 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g   | 5 min  | 15.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| fermentis us-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza        | 250 g | Gotowanie | 30 min |
| Klarowanie      | mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 15 min |