

## Milk stout z pomarańcza

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **33**
- SRM **32.6**
- 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 **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (53.6%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (17.9%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (7.1%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (7.1%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.6%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (10.7%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Warrior	10 g	10 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	15 g	swoje

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka z pomarańczy	50 g	Gotowanie	20 min