

## Milk Stout z wanilią

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **46.7**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.15 kg (2.7%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (2.7%)	70 %	837
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (9%)	78 %	400
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (9%)	80 %	45
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.5%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	15 g	10 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Gęstwa	30 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	espresso	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	laska wanilli	4 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Brzeczka dzielona na pół i do połowy mrożone truskawki  
9 BLG wraz z laktozą po 7 dniach fermentacji  
4.12.16 na cichą do połowy 12 porcji espresso lavazza i 560 gram mrożonych truskawek oraz laska wanilli  
*17 lis 2016, 11:11*