

# Milka

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **24**
- SRM **33.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.8 kg (38.6%)	80 %	7
Ziarno	IREKS Pilzneński	0.7 kg (9.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.9%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (2.1%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (20.7%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Thomas Fawcett	0.175 kg (2.4%)	70 %	1200
Ziarno	Brown Malt Thomas Fawcett	0.38 kg (5.2%)	70 %	180
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (9.6%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	45 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	10 min	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	--------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	laktoza	0.7 g	Gotowanie	15 min