

# milka

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **23**
- SRM **41.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (46.2%)	80 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (12.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.6 kg (9.2%)	68 %	1200
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (7.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.7%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	18 g	60 min	14 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	jagody	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	kokos	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	laktoza	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni