

## Milka stout 2022

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **42.2**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (75.3%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.5%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (5.5%)	77 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (8.2%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.7%)	70 %	1300
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.7%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	0.3 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	0.7 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Przed dodaniem laktozy: 17blg  
Po: 19  
Ekstrakt nastawny: 18. Pokazał areometr po schłodzeniu  
*21 paź 2022, 12:16*