

# Milkstout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **19**
- SRM **23.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (52.6%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	2 kg (21.1%)	80 %	2
Ziarno	Monachijski	1 kg (10.5%)	80 %	16
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.3%)	70 %	1034
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (5.3%)	70 %	128
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (5.3%)	75 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	40 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile