

# MilkstoutLaktacyjny

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **35**
- SRM **39.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.3 kg (47.3%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	85 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (28.7%)	81 %	4
Ziarno	Carafa	0.48 kg (6.9%)	70 %	1150
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.2%)	55 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz	30 g	30 min	2.93 %
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	750 g	Fermentacja burzliwa	4 dni