

# Milksweet Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **26.6**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (48%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (10.4%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (16%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.4%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (2.4%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2.4%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.2%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (3.2%)	68 %	300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	25 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Marynka	10 g	40 min	10 %

## Drożdże

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