

# Milky FES

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **42.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (27.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (13.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (13.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (13.7%)	68 %	400
Cukier	Laktoza	0.25 kg (6.8%)	--- %	---
Dodatek	Płatki owsiane błyskawiczne	0.6 kg (16.4%)	--- %	---
Dodatek	Płatki pszenne błyskawiczne	0.3 kg (8.2%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga (PL)	15 g	45 min	10.8 %
Gotowanie	lunga (PL)	15 g	30 min	10.8 %
Gotowanie	lunga (PL)	30 g	15 min	10.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	5 g	---
--	-----	-------	-----	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Laski wanilii	10 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Ziarno kakaowca	100 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Kawa z Etiopii	100 g	Fermentacja cicha	14 dni