

# Milky WAY

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **22**
- SRM **37.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 72C**
- Wyszładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Colorado Pale ale	4.25 kg (65.4%)	78 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.7%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.8%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.8%)	71 %	600
Ziarno	Płatki Jęczmienne	0.6 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min