

# Mleczny Milk Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **28**
- SRM **34**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (14.3%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (5.7%)	68 %	1202
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.4 kg (5.7%)	70 %	690
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (10%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

## Notatki

- 0,7 laktozy dodajemy na 20 minut przed końcem gotowania  
28 sie 2020, 16:24