

# Mlekostout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **28**
- SRM **40.5**
- 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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (68.5%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett Chocolate	0.4 kg (5.5%)	78 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.1%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.4%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (6.8%)	76 %	150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.8%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis