

# Mlenio Milk Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **28.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	2.4 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (11.4%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (6.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (6.8%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.8%)	55 %	985
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (6.8%)	85 %	3
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	10 min	5.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Zacieranie	10 min
Dodatek smakowy	Cukier Waniliowy	32 g	Butelkowanie	---
Inne	Cukier	70 g	Butelkowanie	---