

# Orange Milk Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **23**
- SRM **35.2**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom - Golden Ale	1 kg (30.8%)	80 %	11.5
Ziarno	Viking malt - Colorado Pale Base	0.6 kg (18.5%)	79 %	6
Ziarno	Castlemalting - Diastatyczny	0.5 kg (15.4%)	80 %	3
Ziarno	Castlemalting - Biscuit Malt	0.25 kg (7.7%)	77 %	50
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.15 kg (4.6%)	71.9 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (4.6%)	72.7 %	1001
Ziarno	Strzegom - Czekoladowy	0.1 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Brown	0.1 kg (3.1%)	71.9 %	190
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (6.2%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (6.2%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	20 g	30 min	5.2 %

Gotowanie	Cascade PL	10 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Hellertau Mittelfrüh	10 g	10 min	4.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Hellertau Mittelfrüh	40 g	0 min	4.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z pomarańczy	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Zest z pomarańczy	100 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Cynamon	7.25 g	Fermentacja cicha	7 dni