

## PMS Milk Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **35**
- SRM **32.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.1 kg (65.4%)	79 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Carafa I Special	0.2 kg (4.2%)	70 %	664
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.22 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.18 kg (3.8%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.14 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (4.2%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	6.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile