

# Smoked Milk Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **21**
- SRM **38.8**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Wystadź używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Marris Otter Pale Ale	2 kg (30.8%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski Litovel	1.7 kg (26.2%)	80 %	19
Ziarno	Viking Malt Wędzony Wiśnią	1 kg (15.4%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (12.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (7.7%)	68 %	1202
Ziarno	Kawowy	0.5 kg (7.7%)	77 %	250

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	90 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	30 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Whitbread Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min