

## stout mleczny

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **34.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (52.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (7.5%)	68 %	400
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (6%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.5%)	68 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (15%)	76.1 %	0
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (6%)	78.3 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Gęstwa	20 ml	Danstar
-------	-----	--------	-------	---------