

## stout mleczny

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (59.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (7.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (7.4%)	68 %	1300
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.4%)	80 %	16
Dodatek	płatki jęczmienne	0.25 kg (3.7%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.4%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	10 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
browin	Ale	Suche	7 g	---