

## 1% milk stout dzika

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **13**
- SRM **23.2**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **3 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.3 L** wody do zacierania do **87.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 78C**
- Wyszładzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | pale ale                   | 0.44 kg (58.7%) | 80.5 %     | 2    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.19 kg (25.3%) | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Czekoladowy                | 0.1 kg (13.3%)  | 60 %       | 788  |
| Ziarno | Carafa III                 | 0.02 kg (2.7%)  | 70 %       | 1034 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 1 g   | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Marynka | 2 g   | 30 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 0.75 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa         | Ilość   | Użyto do          | Czas   |
|------------|---------------|---------|-------------------|--------|
| Klarowanie | WPC Waniliowe | 25 g    | Fermentacja cicha | 1 dni  |
| Klarowanie | Laktoza       | 33.75 g | Zacieranie        | 50 min |
| Klarowanie | Kreatyna      | 25 g    | Fermentacja cicha | 1 dni  |

## Notatki

- Dodatki na cichej na próbie  
7 lip 2024, 00:58