

#1 Sweet Night/ Imperial Milk Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **41**
- SRM **37.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.375 kg (5.7%)	70 %	299
Viking Malt, ale nie było w bazie.				
Ziarno	Jęczmień palony	0.375 kg (5.7%)	55 %	985
Viking Malt, ale nie było w bazie.				
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.8%)	68 %	1200
Viking Malt, ale nie było w bazie.				
Dodatek	Laktoza	0.625 kg (9.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	63 g	60 min	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	46 g	Fermentis

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Dla 18blg:
25l brzezki nastawnej i wystadzamy do ~23l. Ciemne słody wrzucone na całość zacierania (68°C 60min->78°C 15min.). Brak problemów z wystadzaniem. Drożdże przygotowane w starterze. (Następnym razem spróbować na płynnych) Drożdże pracowały bardzo szybko (20°C, na szczęście bez nieprzyjemnych estrów).
5 paź 2022, 15:22