

#2 - Milk Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **45.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (63.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (21.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (6.4%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (8.5%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	60 min	5.5 %

Notatki

- - słody wsypujemy do 15l wody o temperaturze 69oC (wsypujemy słody jasne i płatki, ułatwi nam to później odczyt przy próbie jodowej, ok. 50 min wsypujemy słody ciemne),
- zacieranie jedno-temperaturowe, przez 60 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 67-68oC,
- podgrzanie do 78oC,
- wysładzanie w 10l wody o temperaturze 75oC.

2 g - cukru na butelkę (trochę za mało)
czarny kapsel - kwiecień 2017
29 maj 2017, 09:31