

39. Milk Stout Wysłodkowy

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **26**
- SRM **32**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (63.1%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.2 kg (6.6%)	85 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.11 kg (3.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.11 kg (3.7%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.11 kg (3.7%)	70 %	1024
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.11 kg (3.7%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.07 kg (2.3%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (13.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	SyBILLA	24 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis

Notatki

- Podczas gotowania odparowało strasznie dużo, z dodatkiem 400g laktozy pokazuje 19 brix. (11-12blg przed gotowaniem i laktozą)
14 lip 2017, 21:52