

Coffee Chocolate Oatmeal Milk Stout 2.0

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **37.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Wiking Malt	2 kg (30.3%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski Ciemny typ II Viking Malt	2 kg (30.3%)	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	1.6 kg (24.2%)	70 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (7.6%)	1 %	600
Po próbie jodowej Na 15 min końcowe dekstrynujące				
Ziarno	Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.3 kg (4.5%)	1 %	1000
Po próbie jodowej Na 5 min końcowe dekstrynujące				
Ziarno	Carafa Special (R) typ III Weyermann	0.2 kg (3%)	1 %	1400
Po próbie jodowej Na 5 min końcowe dekstrynujące				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Cascade PL własny Szyszka	70 g	60 min	5.2 %
-----------	---------------------------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Kultury	20 g	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Kawa ziarna czekoladowa	50 g	Fermentacja cicha	5 dni
Moczona w lodówce, w (60%) bimber śliwkowy				
Dodatek smakowy	Kakao ziarna	250 g	Fermentacja cicha	5 dni
Moczona w lodówce, w (60%) bimber śliwkowy				

Notatki

- Nagazować na 1.8
12 maj 2019, 21:16
 - 03.02.2024r.
Przebieg warzenia:
 - Słód do wody 15 godz. wcześniej
 - Zapomniałem dodać mech!!
 - Start o 9tej koniec o 18tej
 - Dekokt 1/3 zacieru. Gotowany przez ok 20 min na wolnym gazie
 - BLG przednie 21 BLG
 - Cholernie ciężko się filtrowało - musiałem przenosić całość do wiadra. Czyścić sprężynę i znowu przenosić do gara i podgrzewać do 78°C. To i tak nie pomogło. Pomogło zdjęcie wężyka i lanie bezpośrednio kranem.
 - Do gotowania 31l
 - BLG przed gotowaniem 13 BLG
 - Chmiel własny szyszka 70g. Cascade PL.
 - BLG po gotowaniu 19,5 BLG (laktoza podniosła o 0.28 na każde 100 g laktozy, czyli o 1.4 BLG).
 - W smaku mocno palone. Nie wiem, czy nie za dużo laktozy lub czy w ogóle jej nie usunąć. Smak mieszanka cukru z gorzkością.
 - 20 l brzeczki do wiadra
 - Chłodziło się ok. 1,5 godz. do 30*. Dałem drożdże i stało w zimnej wodzie do późnej nocy. Woda sama spłynęła.
 - blg po tygodniu 10.5 blg (-1.4)
 - 14.02 złane na cichą. 250 g moczowego kakao. 200 g moczzonej kawy zwykłej+ czekoladowej. BLG 10.
 - 20.02 butelkowanie. 82 g glukozy na 21l piwa: 1.85 nagazowanie. BLG 9.5
- 5 lut 2024, 08:10