

Cynamon Milk Stout

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **31**
- SRM **30.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (14.3%)	75 %	30
Viking Malt, ale nie było w bazie.				
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.3%)	55 %	985
Viking Malt, ale nie było w bazie.				
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (4.3%)	60 %	788
Viking Malt, ale nie było w bazie.				
Dodatek	Laktoza	0.9 kg (12.9%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cynamon cięty	30 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Wszyło 20l brzezki do fermentacji 20.5 BLG.
Drożdże zadane w 19C i fermentor wstawiony do piwnicy w której jest 17.5C
25 lut 2023, 17:13