

## Imperialne Mleko (Milk Stout)

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **44.3**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale              | 7 kg (53.8%)   | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II    | 3 kg (23.1%)   | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30             | 1.5 kg (11.5%) | 75 %       | 30   |
| Ziarno | Płatki owsiane błyskawiczne    | 0.5 kg (3.8%)  | --- %      | ---  |
| Ziarno | Płatki jęczmienne błyskawiczne | 0.5 kg (3.8%)  | --- %      | ---  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200      | 0.5 kg (3.8%)  | 68 %       | 1202 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum   | 25 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Marynka  | 15 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g  | 60 min | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                       |     |        |         |           |
|-----------------------|-----|--------|---------|-----------|
| Safale S-04 (Starter) | Ale | Gęstwa | 2000 ml | Fermentis |
|-----------------------|-----|--------|---------|-----------|

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość  | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|---------|--------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 1000 g | Gotowanie | 15 min |

### Notatki

- Dwa piwa w jednym.

Z większej części brzeczki przedniej + części wysłodzin chcę otrzymać ok. 15l @ 25 BLG.  
Z reszty - Milk Stouta @ 10 - 11 BLG

Wartości podane bez uwzględnienia laktozy.  
12 lip 2016, 00:01