

MILK STOUT 2022_05

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **37.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (64.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.7 kg (9.1%)	1 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (10.4%)	1 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.5%)	1 %	985
Cukier	LAKTOZA	0.7 kg (9.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Espe	Ale	Suche	5 g	---

Notatki

- Jęczmień palony, Strzegom Karmel 150 ,Strzegom Czekoladowy jasny- 72stopnie
13 maj 2022, 13:44