

MILK STOUT

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **36**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	3.5 kg (61.9%)	80 %	6
Ziarno	Viking Monachijski Ciemny	1 kg (17.7%)	80 %	22
Ziarno	Płatki jęczmienne (błyskawiczne)	0.5 kg (8.8%)	60 %	4
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.4%)	68 %	1000
Ziarno	Viking Czekoladowy Ciemny	0.25 kg (4.4%)	67 %	1000
Ziarno	Weyermann Carafa III Special	0.15 kg (2.7%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	10.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Podgrzewamy wodę i wrzucamy wszystkie słody (oprócz Carafa III).
- Po 75 minutach wrzucamy Carafa III i podgrzewamy do 78°C (podczas podgrzewania mieszamy) i utrzymujemy przez 5 minut.
- Przenosimy zacier do kadzi filtracyjnej i odczekujemy 20 minut na ułożenie złoża.
- Wysładzamy wodą o temp. 78°C. Pierwsze 2-3 litry brzezki zawracamy. Przy wysładzaniu zwracamy uwagę na to, aby nie odsłonić młóta. Podczas wysładzania kontrolujemy gęstość brzezki - kończymy odbieranie gdy gęstość spadnie do ok.2-4BLG.
- Brzezkę gotujemy 60 minut. Laktoza 15-20minut przed końcem.
- Chłodzimy brzezkę do ok.19°C i dodajemy drożdże.

16 lis 2022, 21:30