

Milk_Stout_CarpeCraft_2017

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **32**
- SRM **35.6**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (32.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (32.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12.8%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.8 kg (10.3%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (12.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	ziarna kawy (opcjonalnie)	70 g	Fermentacja cicha	8 dni
------	------------------------------	------	-------------------	-------

Notatki

- Tutaj, w przeciwieństwie do Dry Stoutu wybrałem opcje bardziej na słodko, dlatego też tyle jest laktozy i przerwa dekstrynująca jest dłuższa.
W dodatkach dałem również zarna kawy na podbicie aromatu, aby piwo referowało do takiej wiesz Piotr do takiej słodkiej kawy z mlekiem.
Tutaj bardziej by pasowały by drożdże S-04, bo płycej odfermentowują, ale jeśli będzie gestwa us-05 to lepiej gestwa wydaje mi się.

PS. Jeśli uważasz Piotr, że z tej receptury może wyjść za słodkie piwo, możemy zwiększyć czas przy przerwie maltozowej z 20 min na np. 30 lub 35. Laktoze bym zostawił w takiej ilości, bo to jednak Milk Stout.

PS2. Zastanawiam się jeszcze, czy ekstrakt 17 jak w przepisie, czy 16, ale ja bym zostawił 17, piwo będzie bardziej wyraziste.

12 wrz 2017, 09:39