

Milk Stout z kawą

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **41.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (56.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.7%)	67 %	900
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.7%)	75 %	150
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy Weyermann	0.25 kg (5.7%)	73 %	1000
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.7%)	78 %	400
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.3%)	70 %	812
Cukier	Laktoza	0.5 kg (11.4%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	27 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	27 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kawa	200 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Zacierasz jasne słody:

Do podgrzanej wody (67–68°C) wrzucasz:

Pale Ale

Płatki owsiane

Caramel 120 EBC

Utrzymujesz tę temperaturę przez 40 minut.

Dodajesz ciemne słody i podnosisz temp. do 72°C na 15–20 min:

Czekoladowy

Pszeniczny Czekoladowy

Caraaroma

Staraj się utrzymać 67°C.

Filtracja i gotowanie:

Po zakończeniu zacierania odfiltrowujesz brzeczkę.

Gotujesz zgodnie z planem, dodając chmiele oraz laktozę pod koniec gotowania.

30 mar 2025, 21:34