

Milk Stout z maliną

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **18**
- SRM **37.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.8 kg (23.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (8.8%)	83 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (8.8%)	78 %	400
Ziarno	carafa special III	0.3 kg (8.8%)	70 %	1100
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.125 kg (3.6%)	76.1 %	0

Chmiele

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

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

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

Inne	maliny	280 g	Gotowanie	2 min
Inne	maliny	220 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Milk Stout z malinami
24 sie 2017, 20:43