

MILK STOUT Z WIŚNIAMI 13 BLG # 52

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **31**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (55.8%)	85 %	7
Ziarno	Czekoladowy Castlemalting	0.3 kg (5.6%)	--- %	900
Ziarno	Ziarno Jęczmienia Castlemalting	0.3 kg (5.6%)	--- %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.28 kg (5.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	45 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Zula	15 g	60 min	8.3 %

Drożdze

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie	900 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Laktoza	0.28 g	Gotowanie	10 min