

#021 Milk Coffe Chocolate [S-04]

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **43.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Imperial Pale Ale	2 kg (56.3%)	80 %	50
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (14.1%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (7%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (7%)	71 %	600
Ziarno	Castle Malting - Coffee Malt	0.1 kg (2.8%)	74 %	500
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.1 kg (2.8%)	70 %	1250
Na przerwę dekstrynującą (72°C)				
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat Malt	0.1 kg (2.8%)	74 %	1200
Na przerwę dekstrynującą (72°C)				
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (7%)	76.1 %	0
Na ostatnie 10 minut gotowania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10 %
-----------	-------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale
Pożywką KOMBI dla drożdży	Ale	Suche	5 g	Browin

Pożywką do drożdży, uwodnić przed zadaniem w małej ilości letniej wody

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irl.	2 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Macerowana w rumie przecięta na pół laska wanilii	4 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Cukier z wanilią dr.Oetker	40 g	Butelkowanie	---

2g*24but0.5l=48g / nagazowanie około 1.85vol