

1% milk stout dzika

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **13**
- SRM **23.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **3 L**

Kroki

- Temp **78 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.3 L** wody do zacierania do **87.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 78C**
- Wystadzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | pale ale | 0.44 kg (58.7%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.19 kg (25.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.1 kg (13.3%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Carafa III | 0.02 kg (2.7%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 1 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 2 g | 30 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 0.75 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|---------------|---------|-------------------|--------|
| Klarowanie | WPC Waniliowe | 25 g | Fermentacja cicha | 1 dni |
| Klarowanie | Laktoza | 33.75 g | Zacieranie | 50 min |
| Klarowanie | Kreatyna | 25 g | Fermentacja cicha | 1 dni |

Notatki

- Dodatki na cichej na próbie
7 lip 2024, 00:58