

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