

#197 Milk Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **39.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.7 kg (80.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (6.5%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (6.5%)	70 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (4.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2.2%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	60 g	25 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	70 ml	White Labs

Notatki

- FM przerwały prace
24 paź 2024, 15:26