

## #25a dry milk stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **45.1**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.7 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (32.5%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (32.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (6.5%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (6.5%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (6.5%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich II	0.08 kg (2.6%)	--- %	110
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.5%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.1 kg (3.2%)	85 %	3
Dodatek	płatki jęczmienne	0.1 kg (3.2%)	--- %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale
-------	-----	--------	--------	--------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	glukoza	400 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	miód	80 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	laktoza	230 g	Gotowanie	15 min

### **Notatki**

- 13 blg po dodaniu cukru pudru i laktozy  
26 wrz 2016, 20:03