

29. "Mleczny start" - Milk Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **37.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (55.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (18.5%)	80 %	4
Ziarno	strzegom jęczmień prażony	0.3 kg (5.6%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (7.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (5.6%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	11 g	danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	0.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- uwarzone 17-03-2018r.

Słody ciemne wsypać w 50 min po zrobieniu próby jodowej.
19 maj 2018, 00:00