

Carmel Milk Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **49.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Master Pint Stout	1.8 kg (38.7%)	72 %	---
Dodatek	Mleko owsiane	1 kg (21.5%)	8.6 %	---
Cukier	Cukier trzcinowy	0.15 kg (3.2%)	100 %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (36.6%)	72 %	621

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Fermentacja burzliwa	17 dni

Notatki

- BLG początkowe 16,
BLG końcowe 5

Nos głęboki, wymiarowy- maggi, pasta do butów, karmel, słodkość czekoladowa
Smak- krówka, kwiat hibiskus?, maggi, gęstość
Finish- nagły, płytki, rozchodzący w przelyk, przyjemny
8 cze 2022, 22:59