

Chocolate Vanilla Milk Stout v2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **33**
- SRM **32.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4 kg (63.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Castle Malting - Abbey	0.22 kg (3.5%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.2%)	76 %	150
Ziarno	Castle Malting - Special B Castle	0.28 kg (4.4%)	70 %	350
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (7.9%)	70 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (9.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.2 kg (3.2%)	71 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.2%)	73 %	1001
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia	0.1 kg (1.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Tettngang	10 g	10 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	20 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Lutra	Ale	Płynne	100 ml	Kveik

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	6 g	Zacieranie	75 min
Czynnik do wody	Sól kuchenna	5 g	Zacieranie	75 min
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	10 min
Inne	Pożywka dla drożdży	4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Łuska kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Ziarno kakaowca	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laska wanilii x 2	10 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dwie laski wanilii				

Notatki

- Ziarno kakaowca + łuska kakaowca + laska wanilii macerowane w spirytusie przez kilka tygodni
 Profil wody - ciemne piwo, słodowe, średnia struktura. Wapń 100 ppm, alkaliczność resztkowa +100, stosunek siarczanów do chlorków 0.5 : 1. Ph zacieru 5.4 - 5.6
 12 sie 2023, 15:06