

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) | Tett nang | 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