

Coconut Vanilla Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4.2 kg (68.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (8.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Jęczmień palony | 0.35 kg (5.7%) | 55 % | 1000 |
| Ziarno | Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy | 0.25 kg (4.1%) | 73 % | 1050 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 0.4 kg (6.6%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (3.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Caramunich typ II | 0.1 kg (1.6%) | 71.7 % | 120 |
| Ziarno | Karmelowy Ciemny Special B | 0.1 kg (1.6%) | 75 % | 350 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Kent Goldings | 40 g | 75 min | 5.7 % |
| Gotowanie | Kent Goldings | 10 g | 15 min | 5.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 500 g | Gotowanie | 15 min |
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Wanilia | 8 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Przyprawa | Opiekane płatki kokosowe | 400 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

Notatki

- W 60 minucie zacierania dodajemy ciemne słady.
20 mar 2016, 16:00