

Coffee Vanilla Milk Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **17**
- SRM **32.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (44%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (12.6%)	80 %	20
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.5 kg (6.3%)	71 %	1125
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (25.2%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.7 kg (8.8%)	76 %	150
Ziarno	Carafa i	0.25 kg (3.1%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Laktoza	750 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	wanilia	4 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Kawa espresso	12 g	Fermentacja cicha	0 dni

Notatki

- Warka 49. Warzone 20.12. wyszło 26l 14 Blg. Przelewany na cichą 04.01. przy 5 blg, w tym 2,5 z laktozy. Dodane na 2 tygodnie cichej 4 laski wanilii moczone 2 tygodnie w koniaku. Butelkowane 18.01. przy takim samym blg. Wyszło 48 butelek. Wanilia nie jakoś mocno wyczuwalna, a do rozlewu dodane podwójne espresso. Przy degustacji, wanilia mocno wyczuwalna ale piwo się nie nagazowało i nie ma w ogóle piany. Do poprawy.
22 gru 2019, 10:19