

Coffy milk stout II nr.15

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **37.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.6 kg (63.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.35 kg (6.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.8%)	79 %	16
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (5.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 04	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	80 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- ciemne słody dodane po negatywnej próbie jodowej a następnie podgrzanie do 76 przetrzymanie 10 min
19 mar 2017, 17:54