

# Cookie Vanilla Milk Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **18**
- SRM **38**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	4 kg (47.1%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.5 kg (17.6%)	81 %	4
Ziarno	cookie	1 kg (11.8%)	70 %	40
Ziarno	Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.9%)	67 %	900
dodać na filtrację				
Ziarno	jęczmień prażony	0.5 kg (5.9%)	70 %	1000
dodać na filtrację				
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	saaz	60 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	laska wanilii	3 g	Fermentacja cicha	5 dni

## Notatki

- Wyszło 25L, ponad 19BLG z laktozą. Sztosa wyczuwam.  
*9 lut 2019, 17:38*