

Double Milk Stout (Coconut / Cocoa)

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **31**
- SRM **48.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **78.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (6%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.8%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	Safale

Notatki

- Warka zostanie podzielona na dwa fermentory na cichą. Do jednego zostanie dodany kokos, a do drugiego kakao.
1 mar 2019, 20:22