

Imperial Milk Stout#2

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **44**
- SRM **37.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4.5 kg (50.8%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22.6%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.4%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.4%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.2 kg (2.3%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.2 kg (2.3%)	70 %	690
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (3.4%)	79 %	130
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.65 kg (7.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	55 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	200 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wanilia	1 g	Fermentacja cicha	1 dni

Dodatek smakowy	Kokos	400 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	Kawa	1 g	Fermentacja cicha	1 dni

Notatki

- Warka dzielona 10/10.
Do jednej części 400g kokosa.
Do drugiej części x wanilli i x kawy (cold brew).
17 paź 2018, 07:11