

Imperial Milk Stout PK

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **68**
- SRM **44.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (76.1%)	80 %	7
Ziarno	Chocolate Malt	0.3 kg (3.3%)	60 %	690
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.2%)	70 %	1100
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.1%)	70 %	1300
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.1 kg (1.1%)	55 %	1200
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (2.2%)	72 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (2.2%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5.4%)	76.1 %	0
Cukier	Muscovado	0.2 kg (2.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	40 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %

Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Lubelski	30 g	10 min	3.8 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	16.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	3 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- dobre
18 maj 2020, 18:55