

Imperialne Mleko (Milk Stout)

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **44.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (53.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (23.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1.5 kg (11.5%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (3.8%)	--- %	---
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.5 kg (3.8%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (3.8%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04 (Starter)	Ale	Gęstwa	2000 ml	Fermentis
-----------------------	-----	--------	---------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Dwa piwa w jednym.

Z większej części brzęczki przedniej + części wysłodzin chcę otrzymać ok. 15l @ 25 BLG.
Z reszty - Milk Stouta @ 10 - 11 BLG

Wartości podane bez uwzględnienia laktozy.
12 lip 2016, 00:01