

Konkursowy Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **26**
- SRM **26.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.99 kg (66.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (13.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.05 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	specjal w	0.05 kg (3.4%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (3.4%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (6.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	4 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	4 g	15 min	11 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	3 g	Safale
-------------	-----	-------	-----	--------

Notatki

- Zacieranie tak jak FES't. Potem rozdzielona warka.
15 sty 2021, 21:10