

Light Milk Snack

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **33.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (67.4%)	80 %	5
Ziarno	Chocolat Castle Malting	0.5 kg (11.2%)	75 %	900
Ziarno	Red Ale Viking	0.2 kg (4.5%)	75 %	70
Ziarno	Cafe Castle Malting	0.2 kg (4.5%)	75 %	470
Ziarno	Jęczmień Prażony Viking	0.1 kg (2.2%)	70 %	900
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.45 kg (10.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	15.71 g	Danstar

Notatki

- Przepis przeskalowany z 14l na 20l.
29 sty 2021, 10:20