

Malinowy milk stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **42.5**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (72.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.5 kg (9.1%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.5 kg (9.1%) | 71 % | 1200 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (9.1%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 25 min | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|--------|--------|-------------------|-------|
| Inne | Maliny | 2000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

Notatki

- laktoza pochodzi z odtłuszczonego mleka w proszku.
7 sie 2018, 11:04