

milk

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **22**
- SRM **30.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (37.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (15.2%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.2%)	79 %	22
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.4 kg (6.1%)	73 %	788
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3.8%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.45 kg (6.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane prażone	0.5 kg (7.6%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	50 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarno kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Wanilia	80 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Laktoza na 15 min przed końcem.
płatki prażone 30 minut w 150s, 2 dni przed ważeniem.
2 laskie wanilii

25l brzeczki nastawnej z 15 BLG (z laktozą)
11 paź 2019, 00:54