

Milk Czołg 2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **34.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (51%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (10.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (10.2%)	68 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (20.4%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony Strzegom	0.2 kg (4.1%)	55 %	1100
Ziarno	Żyto prażone	0.2 kg (4.1%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Zacierać w zakresie temp. 63-68 stopni.
Po negatywnej próbie jodowej dodać tylko płyn z ekstrahowanego przez 4 godziny jęczmienia palonego i żyta prażonego i podgrzać do 78 stopni.
Laktoza w 55 minucie gotowania.
5 sty 2017, 17:27