

Milk Stout 1.0

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **32.4**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **60 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (66.7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (11.1%)	68 %	400
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (5.6%)	61 %	5
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (11.1%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.6%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	25 g	30 min	5.8 %

Drożdże

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

Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	120 ml	Wyeast Labs
--------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Wsypanie słodów jasnych do 300 EBC do 50st C i podgrzewanie do 68st C intensywnie mieszając. Delikatne przypalenie doda karmelu.

Słód Owsiany 0,5 kg Anglia
Słód Dark Crystal 300 EBC 0,5 kg
Słód Pszeniczny Czekoladowy 0,5 kg
Słód Czekoladowy 400EBC 0,5 kg
Laktoza 1 Kg
Słód Pale Ale Low Colour MARIS OTTER 1 kg
Wyeast 1084 Irish Ale
Challenger 50g - UK Chmiel granulat

twójbrowar.pl
5 maj 2019, 19:38