

Milk Stout #1

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **40**
- 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.6 kg (67.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (4.7%)	77 %	97
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (6.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (2.8%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	3.6 %

Drożdże

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

Safale s-04	Ale	Suche	12 g	---
-------------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki owsiane	500 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	Laktoza	800 g	Gotowanie	40 min

Notatki

- Płatki owsiane od początku zacierania

Słody ciemne po 20 min w 72 st

Laktoza w 40 min gotowania

120g glukozy na 20l

3 kwi 2016, 20:59