

Milk Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **29**
- SRM **41.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.5 kg (26.3%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (29.8%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (29.8%)	90 %	621
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (14%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	750 g	Fermentacja cicha	7 dni

Dodatek smakowy	espresso	230 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laska wanilii	5 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Płatki owsiane błyskawiczne prażone w piekarniku w 150°C, dwa dni przed zacieraniem.
Wiórki kokosowe prażone na patelni przez 30 min na małym ogniu celem ekstrakcji tłuszczu.
Laski wanilii 5 szt. podgrzane na patelni przed dodaniem na fermentację cichą.
16 paź 2020, 15:12