

Milk stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **36.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (46.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (15.4%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.15 kg (2.3%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.4 kg (6.2%) | 70 % | 1400 |
| Ziarno | Monachijski | 0.8 kg (12.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.15 kg (2.3%) | 70 % | 350 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.15 kg (2.3%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.15 kg (2.3%) | 70 % | 400 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.7 kg (10.8%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 43 g | 60 min | 3.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 17 g | 60 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 60 min | 11.2 % |
| Whirlpool | Simcoe | 35 g | 1 min | 11.2 % |

| | | | | |
|-----------|--------------|------|-------|--------|
| Whirlpool | Styrian Wolf | 30 g | 1 min | 13.8 % |
|-----------|--------------|------|-------|--------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Kreda | 6 g | Zacieranie | 90 min |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 2 g | Zacieranie | 15 min |

Notatki

- Laktoza dodana 10 min przed końcem gotowania.
7 lis 2023, 18:31