

MILK STOUT 2022_05

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **37.5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (64.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.7 kg (9.1%) | 1 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.8 kg (10.4%) | 1 % | 150 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (6.5%) | 1 % | 985 |
| Cukier | LAKTOZA | 0.7 kg (9.1%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 50 g | 60 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 50 g | 10 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Espe | Ale | Suche | 5 g | --- |

Notatki

- Jęczmień palony, Strzegom Karmel 150 ,Strzegom Czekoladowy jasny- 72stopnie
13 maj 2022, 13:44