

milk stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **42.2**
- 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 **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (37%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (22.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	81 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	13 g	60 min	17 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Notatki

- 22litry
burzliwa 10 dni - 15 blg - 6 blg
cicha 10 dni 6 blg
zabutelkowano 19.11.16
dodano 140 g cukru - 3,2g na 0,5l
1 lis 2016, 12:50