

Milk stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **41**
- 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 **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.75 kg (36.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.6 kg (33.3%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (4.2%)	60 %	690
Ziarno	Steinbach Karamel Pils	0.25 kg (5.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.2%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.2%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Vanilla Beans	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Kawa ziarna	120 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Po 6 dniach fermentacji burzliwej, piwo podzielone na dwie części po 10 l . Do jednej dodane 2 laski wanilii, poszatkowane i macerowane 3 dni w alkoholu 30 %. Do drugiego fermentora 120 gr kawy (Lavazza) w ziarnach.
20 lis 2016, 16:27