

Milk Stout

- Gęstość **18.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale 5,5-7,5 EBC Weyermann	4.2 kg (76.4%)	--- %	6.5
Ziarno	Słód pszeniczny, czekoladowy 800-1200 EBC Weyermann	0.32 kg (5.8%)	--- %	1000
Ziarno	Słód belgijski karmelowy ciemny Cara Crystal 150 EBC	0.32 kg (5.8%)	--- %	150
Ziarno	Palone ziarna jęczmienia 1100-1200 EBC Weyermann	0.22 kg (4%)	--- %	1150
Ziarno	Słód belgijski karmelowy ciemny Special B 400 EBC	0.22 kg (4%)	--- %	400
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.22 kg (4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Sovereign	30 g	75 min	4.9 %
Gotowanie	East Kent Golding	10 g	15 min	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Laktoza	250 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Przy przerwie dekstrynującej - (72 stopnie) dodać słód czekoladowy; - Przy przerwie maltozowej - (78 stopni) dodać palone ziarna jęczmienia;
26 lis 2015, 19:23