

Milk Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **35**
- SRM **31.4**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68.5C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (61.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20.4%)	79 %	17
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5.1%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2%)	70 %	1300
Przy ostatniej przerwie. Namoczony.				
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6
Dodatek	Barley, Flaked	0.2 kg (4.1%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Śruta kakaowa	100 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- W miejsce poz. nr 3 może być Chocolate (Fawcett).
24 wrz 2019, 22:39