

Milk Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **28.6**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.75 kg (40.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.6 kg (37.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (5.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.8%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Kawowy	0.2 kg (4.7%)	65 %	420

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Safe

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
-----------------	---------	-------	-----------	--------

Notatki

- Słody ciemne 15 min przed końcem zacierania
8 maj 2017, 22:26