

Milk Stout

- Gęstość **15.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.6 kg (62.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.6%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.7 kg (12.1%)	75 %	30
Dodatek	Jęczmień palony	0.35 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (2.6%)	68 %	1300
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.5 kg (8.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	80 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	45 g	30 min	4 %

Drożdże

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

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	Laktoza	0.45 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- Do 12 l wody podgrzanej do temp. ok. 68 C wsypać śrutę ziarna jasnego. Zacier przetrzymać 20 min. w temp. ok 62 C, po czym dodać 7 l wrzątku, podgrzać i ustalić temp. zacieru na poziomie 70 - 72 C.
Po 20 min. postoju w tej temp., gdy próba jodowa daje wynik negatywny, dodać śrutę ziarna ciemnego. Po następnych 10 min. podgrzać do temp. 76 C i filtrować.

Zebrać 25 - 27 litrów filtratu i gotować 90 minut. W 10 minucie gotowania dodać chmiel goryczkowy. W 60 minucie dodać 30 g chmielu aromatycznego oraz LAKTOZĘ, a resztę chmielu aromatycznego w 85 minucie.

OG 1.060 (14,8 Blg)

FG 1.026 (6,5 Blg)

10 gru 2015, 06:55