

MILK STOUT

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **32.2**
- 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 **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (70.6%)	85 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.5%)	55 %	1400
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (4.7%)	70 %	1400
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (4.7%)	74 %	500
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.7%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.8%)	85 %	3

Chmiele

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

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	2 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	śliwka wędzona	500 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	LAKTOZA	300 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- fermentacja burzliwa 7 dni
fermentacja cicha 7 dni
29 lis 2017, 15:30