

Milk Stout a'la Kuznia

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **31.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	3 kg (59.2%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	0.45 kg (8.9%)	80 %	16
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (3%)	70 %	1100
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (3%)	70 %	1400
Ziarno	Carabohemian EBC190-210	0.25 kg (4.9%)	80 %	200
Ziarno	spezial W®	0.22 kg (4.3%)	65.2 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (12.8%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.9%)	78 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	10 g	60 min	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1084, Irish Ale XL	Ale	Płynne	12.5 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia	5 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Łuska Kakaowa	0.3 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Kawa Nespresso	75 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Wanilia	4 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- 1 łyżeczka gipsu.

(pobrane z piwo.org)

płatki owsiane prażone 30 min. 150°C dwa dni przed warzeniem

0,5 laktoza - 15 min. przed końcem gotowania

kokos prażony, wiórki 30 min. na patelni na małym ogniu, tłuszcz odsączany przez dobę na ręcznikach papierowych, dodać na zimno (bezpośrednio przed dodaniem podgrzać w celu sterylizacji) 7 dni

6 sztuk espresso, nieco wanilii

26 wrz 2019, 13:54