

Milk Stout centrum piwowarstwa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **59.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **85 min**
- Temp **67.1 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **85 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **67.1C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.07 kg (39.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.9 kg (36.4%)	79 %	22
Ziarno	Castle Cafe	0.34 kg (6.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.34 kg (6.5%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.23 kg (4.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.34 kg (6.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	34.5 g	60 min	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	575 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Jęczmien palony 5 minut przed końcem ważenia
27 lis 2016, 15:13