Milk Stout Kuźnia PIwowarów

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **27**
- SRM **8.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **46.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg *(78.7%)*	90 %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg *(4.7%)*	80 %	299
Ziarno	Special W	0.3 kg *(4.7%)*	80 %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg *(3.1%)*	80 %	400
Ziarno	Carafa Typ II	0.3 kg *(4.7%)*	80 %	---
Ziarno	Carafa Typ III	0.25 kg *(3.9%)*	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	9 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	15 g	10 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	13 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki owsiane błyskawiczne	650 g	Gotowanie	60 min
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kokos prażony	400 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	6x espresso	1 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	4x laski wanilli	1 g	Fermentacja cicha	7 dni

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Notatki

- Witajcie. Opracowałem, a właściwie przelałem na klawiaturę komputera recepturę Michała Białozóra na milk stouta. Być może gdzieś ona jest na forum, ale po krótkich poszukiwaniach nie znalazłem i wstawiam tutaj. Moja kopia już napoczęta przez drożdże :)

  Warka 22l 15 blg (z laktozą):

  Skład (kg):
  2,3 pale ale
  0,15 czekoladowy jasny
  0,15 carafa II
  0,15 carafa III
  0,25 karmelowy 150
  0,2 karmelowy 300
  0,22 special w
  0,45 monachijski jasny
  0,65 płatki owsiane prażone 30 min. 150°C dwa dni przed warzeniem
  (opcjonalnie węglan wapnia do zacieru)

  Zacieranie jednotemperaturowe 67°C
  Chmiel Marynka (lub inny goryczkowy) ~ 30 IBU
  0,5 laktoza – 15 min. przed końcem gotowania
  Drożdże S-04

  0,4 kokos prażony (wiórki - polecam z Lidla, są niesiarkowane) – 30 min. na patelni na małym ogniu, tłuszcz odsączany przez dobę na ręcznikach papierowych (lasagne) – warto dokonać jednej zmiany ręczników, dodać na zimno (bezpośrednio przed dodaniem podgrzać w celu sterylizacji) 7 dni + 3 dni cold crash przynajmniej 10°C
  6 szt. espresso (ok. 200 ml) – na zimno
  4 laski wanilii – na zimno 7 dni (podgrzane lekko na patelni)

  Serdeczne pozdrowienia i podziękowania dla Michała :D
  28 sty 2017, 14:26

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.