

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 brzezki **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 |

Notatki

- Witajcie. Opracowałem, a właściwie przelałem na klawiaturę komputera recepturę Michała Białożóra 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 specjal 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