

Milk Stout (MS)

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **33.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Best malt | 2.5 kg (65.8%) | 72 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.25 kg (6.6%) | 72 % | 300 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (6.6%) | 72 % | 150 |
| Ziarno | Czekoladowy 900 | 0.3 kg (7.9%) | 72 % | 900 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.05 kg (1.3%) | 72 % | 985 |
| Cukier | Laktoza | 0.3 kg (7.9%) | 95 % | 0 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.15 kg (3.9%) | 72 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Golding | 22 g | 60 min | 3.1 % |
| Gotowanie | Fuggles | 18 g | 60 min | 6.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|---------|-------|--------------|
| White Labs WLP007 Dry English Ale | Ale | Kultury | 50 g | White Labs |

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=JKF4YML>
Jęczmień palony i słód czekoladowy dodane na ostatnie 15min etapu zacierania 67 stopni.
18 wrz 2024, 13:17