

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