

## milk stout olbracht

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **27.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (45.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (3%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (3%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (3%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.22 kg (4.4%)	68 %	300
Ziarno	Monachijski	0.45 kg (9%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (12.9%)	85 %	3
Cukier	laktoza	0.5 kg (10%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	40 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Lager	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kokos	400 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	espresso	200 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	wanilia	4 g	Fermentacja cicha	10 dni

## Notatki

- Warka 22l 15 blg (z laktozą)  
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)  
7 kwi 2017, 09:51