

# Milk Stout Piwny Kraft PK

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **26.5**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.41 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (47.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (5.9%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.3 kg (5.9%)	75 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (13.7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	10 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Notatki

- 1. Przerwa dekstrynująca - problem z utrzymaniem temperatury (uciekła do góry), potem mash out
  - 2. Filtracja - około 2h, problem z utrzymaniem tafli brzezki ponad złożem
  - 3. Chmielenie - wykopiało razem z sporą częścią challenger'a i ~0,5l brzezki
  - 4. Whirlpool - problem z oddzieleniem od chmielu, poszło razem z częścią chmielin
  - 5. Chłodzenie - wrzątek zlany do fermentora, wstawiony do lodówki. Rozjechało lodówkę, chłodzenie zajęło około 18h
  - 6. Uzyskana ilość brzezki nastawnej - 19,5l o 13 blg
  - 7. Termometr i balingometr zdezynfekowano płynem dezynfekcyjnym
  - 8. Napowietrzanie - na piłce potrząsając fermentorem przez ~8minut
  - 9. Drożdże rehydratowane przez 30 min w temp ~35 stopni
  - 10. Temperatura zadania drożdży - pokojowa
- Jak to wyjdzie to będzie cud i dowód na istnienie opatrności boskiej  
21 wrz 2020, 21:21