

Milk stout Tonka v.2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **31.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (74.6%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.6 kg (9%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.5%)	68 %	1000
Ziarno	Fawcett - Brown	0.2 kg (3%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	60 min	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	bób Tonka	25 g	Fermentacja cicha	6 dni

Notatki

- Bób Tonka moczony w brandy Pliska 100ml, podczas fermentacji burzliwej (7-10dni) i dodany na cichą (6-7dni)

25,11,23 wyszło 26l -17Blg - 1,4 od laktozy =15,6Blg (strata w chmielinach 0,8l)
drożdże t-58 - 2 saszetki uwodnione 30' przed zadaniem
17 lis 2023, 08:49