

## Milk Stout Wanilia v. 2

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **39**
- SRM **34.6**
- 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 **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 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 **17.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (70.2%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.7 kg (12.3%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.3%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	60 min	5.6 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	laska wanilii	20 g	Fermentacja cicha	6 dni

### Notatki

- 4-6 lasek wanilii, moczone w brandy Pliska 100ml, podczas fermentacji burzliwej (7-10dni) i dodane na cichą (6-7dni)

28.11.23 początkowe 15Blg, końcowe 7Blg ( -1,4BLG od laktozy) słabe odfermentowanie -60%, fermentacja 3 dni 16stC kolejne dni po 1stC do góry do 22stC.  
17 lis 2023, 08:35