

Milk Stout z amburaną z Kotłowni

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **22**
- SRM **42.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Thomas Fawcett	3 kg (48%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski Ciemny Bestmalz	2 kg (32%)	80 %	25
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.35 kg (5.6%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (2.4%)	70 %	837
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (8%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	20 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	2000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ziarno kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	amburana	10 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	laktoza	700 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- starter 2000 ml 36 godzin
21 paź 2024, 18:15