

Milk Stout z kawą

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **35.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (54.1%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.25 kg (6.8%)	60 %	827
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (6.8%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (6.8%)	73 %	1001
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (4.1%)	78 %	400
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (8.1%)	60 %	3
Cukier	Laktoza	0.5 kg (13.5%)	80 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kawa	30 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Zacierasz jasne słydy:

Do podgrzanej wody (67-68°C) wrzucasz:

Pale Ale

Płatki owsiane

Caramel 120 EBC

Utrzymujesz tę temperaturę przez 40 minut.

Dodajesz ciemne słody i podnosisz temp. do 72°C na 15-20 min:

Czekoladowy

Pszeniczny Czekoladowy

Caraaroma

Staraj się utrzymać 67°C.

Filtracja i gotowanie:

Po zakończeniu zacierania odfiltrowujesz brzecznię.

Gotujesz zgodnie z planem, dodając chmiele oraz laktozę pod koniec gotowania.

30 mar 2025, 21:34