

Milk stout z Kuźni Piwowarów 2016

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **27.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2.3 kg (50.9%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.15 kg (3.3%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Carafa II | 0.15 kg (3.3%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Carafa III | 0.15 kg (3.3%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (5.5%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (4.4%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Briess - Extra Special Malt | 0.22 kg (4.9%) | 73 % | 256 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.45 kg (10%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.65 kg (14.4%) | 85 % | 3 |

prażone 30 min. 150°C w piekarniku dwa dni przed warzeniem

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 8.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 125 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Wiórki kokosowe | 400 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| wiórki - polecam z Lidla, są niesiarkowane) - 30 min. na patelni na małym ogniu, tłuszcz odsączany przez dobę na ręcznikach papierowych (lasagne - mocno i ciasno zwinięte, i w worku reklamowym) - warto dokonać jednej zmiany ręczników, dodać na zimno (bezpośrednio przed dodaniem podgrzać w celu sterylizacji) 7 dni + 3 dni cold crash przynajmniej | | | | |
| Dodatek smakowy | Espresso | 200 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| 6sz - ok. 200 ml | | | | |
| Przyprawa | Laska wanili | 4 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| 4 laski wanilii - na zimno 7 dni cichą (podgrzane lekko na patelni) | | | | |
| Dodatek smakowy | Laktoza | 500 g | Gotowanie | 15 min |