

Milk stout z Kuźni Piwowarów 2016

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **31**
- SRM **28.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 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**
- Wyszładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 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

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

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