

Milk Stout z zestawu

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **52.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.78 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (16.9%)	82 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (6.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (5.1%)	68 %	1300
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (6.8%)	61 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (8.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	59 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

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

- Laktozę daję w 60 minucie zacierania
16 mar 2017, 13:21