

Milk Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (50.8%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (16.9%)	80 %	3.4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy	0.2 kg (6.8%)	70 %	1100
Ziarno	Strzegom Jęczmień prażony	0.15 kg (5.1%)	71 %	1000
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (5.1%)	71 %	1300
Cukier	Laktoza	0.25 kg (8.5%)	--- %	---
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (6.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	20 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	6 g	Safbrew

Notatki

- zacieranie : od początku pale ale, pilzneński, płatki owsiane a na ostatnie 10 minut słody ciemne. Pod koniec

gotowania dodać laktozę.
9 cze 2015, 08:25