

Milki łej

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **50.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **32.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (37.3%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1.35 kg (10.1%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (1.9%)	65.2 %	400
Ziarno	Carafa III	0.56 kg (4.2%)	70 %	1400
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (7.5%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.7%)	55 %	1150
Ziarno	Whole Pale Venture	0.9 kg (6.7%)	75 %	4
Ziarno	Marris Otter	0.98 kg (7.3%)	75 %	7
Ziarno	Carahell	1.72 kg (12.8%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carabohemian	0.13 kg (1%)	73 %	195
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (7.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	90 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	75 g	55 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Carabohemian, Special B, Carafa typ III, palony jęczmień dodane tylko na 68 st. (po 20 min zacierania)

brzeczka do fermentacji podzielona na pół:

Safale S-04

Safale US-05

16 sie 2016, 23:03