

MilkStout#2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **45.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (67.2%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.4%)	80 %	16
Ziarno	Carafa III Special	0.2 kg (3.4%)	70 %	1034
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.4 kg (6.7%)	60 %	690
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.45 kg (7.6%)	78 %	4
Ziarno	Coffee Malt	0.4 kg (6.7%)	74 %	296

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mandarina Bavaria	25 g	70 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Carafa - wsyp na 69* 15'

Po 12 dniach fermentacji burzliwej ~16* otoczenia przeniesienie do temp ~20-23* (3-4 dni)

Zabutelkowane 22.10.2016 75g glukozy + 65 cukru białego -> 400 ml wody + 6 espresso
7 paź 2016, 11:37