

Milkstout konkurs

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **36**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (57.6%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.175 kg (5%)	65.2 %	315
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (8.6%)	72 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.175 kg (5%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.175 kg (5%)	71 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (7.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	16 g	60 min	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Espe kveik	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- Za bardzo estrowe - prawdopodobnie przez to że bez startera, przegazowało się w butelkach, w smaku dobre, paloność w punkt, ładna, drobnopęcherzykowa piana.
19 mar 2021, 20:57