

Milky way

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **31.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (67.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (13.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (13.5%)	68 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (5.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Kawa	400 g	Gotowanie	3 min
-----------	------	-------	-----------	-------

Notatki

- Dolicz do dziennika podniesienie gestosci przez laktoze i srm od kawy
15 sie 2017, 20:54