

MILKY WAY

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **21**
- SRM **38.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **1 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Castle	4.7 kg (69.1%)	80 %	8
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.4%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony Weyermann	0.4 kg (5.9%)	55 %	1150
Ziarno	Chocolate Fawcett	0.4 kg (5.9%)	73 %	1200
Ziarno	Caramunich® typ I Weyermann	0.3 kg (4.4%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE256	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki kokosowe	300 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Drożdże:
Drożdże Fermentis Safale S-04
Zacieranie:
60°C - wsyp
67°C - 60 min, próba jodowa
słód barwiący - podnoszenie temperatury do 76°C
76°C - 10 minut i filtracja
Wysładzanie:
3 X 5 L
Gotowanie:
Marynka - 60 min
Laktoza - 15 min
Fermentacja:
Fermentacja w temperaturze 20°C
Ekstrakt końcowy: 6°Blg
Rozlew:
glukoza 6 gram/litr
25 paź 2020, 23:05