

milky

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **24.7**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (17.1%)	80 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.1%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (7.1%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.4%)	70 %	1024
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (10%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	31 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	7 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	125 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	7 min
Dodatek smakowy	prażone ziarna kakaowca	1 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- <https://www.manucafe.pl/wenezuela-sur-del-lago-superior-ziarna-kakowca-nieprazone-x11332>
prażone w piekarniku lub na patelni 10min - dodane po maceracji bourbonem (2tyg) na cichą

10l kawa 50-75g [coldbrew]

10l czekolada 100g [maceracja alko]
5l czysty
4 lut 2019, 14:32