

mleczny stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **49**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (55.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (18.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (5.6%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.4 kg (7.4%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.3 kg (5.6%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 40 g | 60 min | 5.5 % |

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 | 500 g | Gotowanie | 0 min |
|-----------------|---------|-------|-----------|-------|

Notatki

- Próba jodowa po 45min na 67st
Słody ciemne dodane na przerwę 72C
24 kwi 2020, 12:31