

Murzynek na mleku

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **38.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (57.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (6.5%)	70 %	299
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (3.2%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.31 kg (5%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa	0.31 kg (5%)	70 %	664
Ziarno	Płatki owsiane	0.51 kg (8.3%)	85 %	3
Dodatek	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (11.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.2%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	22 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	10.01 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.51 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	10.01 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Laska wanilli	10.01 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- Po 20 min zacierania w 71 stopniach dodać słody palone.
23 wrz 2017, 12:17