

Vanilla Milk Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **49**
- SRM **40.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (50.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (33.9%)	78 %	18
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (6.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	20 g	50 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laska wanilli	3 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Laska wanilii bourbon macerowana 2 tygodnie w 50 ml whisky. Dodana na cichą razem z alkoholem.
17 paź 2021, 14:21