

# Vanilla Milk Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **26.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt       | 3.7 kg (65.5%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Monachijski Ciemny Steinbach | 0.4 kg (7.1%)  | 100 %      | 30  |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt      | 0.35 kg (6.2%) | 60 %       | 690 |
| Ziarno | Jęczmień palony              | 0.2 kg (3.5%)  | 55 %       | 985 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)         | 0.5 kg (8.8%)  | 76.1 %     | 0   |
| Ziarno | Płatki owsiane               | 0.5 kg (8.8%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northdown | 25 g  | 60 min | 9.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

## Notatki

- słody ciemne w zimnej wodzie godzinę przed zacieraniem

30 wrz 2017, 10:37